

DOLCI

più

Torte e crostate • Biscotti e pasticcini • Dolci al cucchiaio

DELIZIE PER LE FESTE

**DICEMBRE
2016**



Dolcetti per ogni giorno



**TUTTE LE RICETTE
SONO PROVATE**

- **NATALE DEI BAMBINI**
- **PANETTONE classico
farcito e decorato**

**SCOPRI CHE COSA
C'È DENTRO I
NOSTRI ALVEARI...**



Linkage Adv

CHI SIAMO NOI

**L'ORIGINE
DEL MIELE
NEL VASETTO**



**GLI ABBINAMENTI
CONSIGLIATI**

**LE RICETTE
PIÙ GUSTOSE**

Il miele, il prodotto più prezioso dell'alveare, è fatto di zuccheri semplici e digeribili. Ti fornisce tanta energia pronta all'uso e ha meno calorie dello zucchero! Il nostro miele è una miniera

**miele
304 Kcal
zucchero
392 Kcal
per 100g
-22% di Kcal**

di profumi e sapori che evoca i luoghi più belli d'Italia, dove le api raccolgono il nettare delle tante fioriture spontanee. I nostri apicoltori, vegliando sulla loro salute, aspettano il momento migliore per condividere, con loro, il raccolto.



miele di acacia di
Emilia Romagna, Piemonte
e Lombardia



miele di bosco
del Piemonte



miele millefiori di
Emilia Romagna
e Toscana

**USA IL CODICE QR,
SCOPRI I NOSTRI MIELI!**



Attrazione Naturale

www.mielizia.com



Sommario

TUTTE LE RICETTE SONO PROVATE!

Dolci per le feste

Sottolineiamo l'importanza delle feste con dolci strepitosi e buonissimi!

- 3 Super delizia delle feste
- 4 Crostata di Natale
- 6 Torta danese farcita
- 7 Coppe all'ananas e caramello ✓ senza glutine
- 9 Torta merry Christmas
- 10 Bocconcini prelibati
- 13 Gâteau al cioccolato
- 15 Zuccotto doppio gusto
- 17 Tronchetto al caffè caramellato
- 18 Torta regale
- 21 Crostata happiness
- 22 Semifreddo al caffè
- 23 Salame di cioccolato bianco
- 24 Biscotti dolce candore



Dolcezze sotto l'albero

La magia del Natale vista con gli occhi dei bambini colora la tavola e accresce la gioia.

- 35 Torta casette
- 36 Ciambella orsetti
- 37 Orsi polari in tazza
- 38 Palle di Natale

Che buono il panettone

Il dolce classico delle feste proposto in tre ghiottissime versioni.

- 27 Panettone classico
- 28 Panettone decorato pupazzo di neve
- 30 Panettone farcito

Dolcemente ogni giorno

I dolci per coccolarsi ogni giorno con dolcezza.

- 41 Torta al latte farcita
- 41 Biscotti secchi Daniela
- 42 Plumcake al caffè
- 43 Crema alle pesche
- 44 Torta greca di semolino
- 45 Crostata alle pere
- 46 Cheesecake all'aceto balsamico
- 48 Muffins alle castagne
- 49 Insolito mascarpone
- 50 Snack cereali e mele
- 51 Morbidella
- 52 Crostata al cioccolato bianco
- 53 Barrette all'arancia
- 54 Crostatine riso e mele

11 Vicenzi

Passione per la dolcezza.

31 Meggle

Tortine paradiso con crema di burro all'arancia.

56 Buone nuove

Le novità per la casa e la dispensa.

58 Agenda

Notizie, feste e manifestazioni dal mondo della pasticceria.



Dolci per le feste



*Sottolineiamo l'importanza
delle feste con dolci
strepitosi e buonissimi!*

Super delizia delle feste

Preparazione 2 ore • Stampo da budino Ø 22 cm con foro centrale
Stampo Ø 22 cm • Per 10 persone

Ingredienti

croccante: • 100 g di zucchero

• 70 g di mandorle tostate e tiepide

crema al croccante: • 85 g di zucchero

• 30 g di farina • 8 tuorli • 600 g di latte

• 6,5 g di colla di pesce

• buccia grattugiata di 1/2 limone

• olio di mandorle per lo stampo

crema al cioccolato:

• 140 g di zucchero

• 200 g di burro morbido

• 70 g di albumi • 20 g di rum

• 80 g di cioccolato fondente tritato

• 250 g di cioccolato al latte tritato

base croccante: • 30 g di farina

• 25 g di zucchero

• 25 g di burro semifreddo

• 20 g di farina di cocco frullata

• 40 g di cioccolato bianco fuso

gelatina rossa: • 75 g d'acqua

• 150 g di zucchero • 150 g di glucosio

• 90 g di latte condensato

• 150 g di cioccolato bianco tritato

e fuso • 9 g di colla di pesce

• colorante alimentare rosso

ganache di copertura:

• 50 g di cioccolato fondente tritato

• 60 g di panna

• 10 g di granella di nocciole

decorazione: • frutti di bosco

per interno: • meringa sbriciolata

Preparazione

Croccante: versate in una padella lo zucchero e fatelo caramellare. Allontanatelo dal fuoco, unite le mandorle tostate e an-

cora tiepide e impregnatele bene. Versate il croccante su un foglio di carta da forno, appiattitelo, lasciatelo raffreddare, spezzettatelo e polverizzatelo.

Crema al croccante: scaldate il latte con la buccia grattugiata, lasciate in infusione per 30 minuti e filtrate. Sbattete i tuorli con lo zucchero, aggiungete la farina e stemperate con il latte filtrato. Addensate la crema sul fuoco rimestando continuamente, quindi allontanate dal fuoco e fatevi sciogliere la colla di pesce ammollata in acqua fredda e strizzata. Raffreddate la crema proteggendo il recipiente con pellicola a contatto.

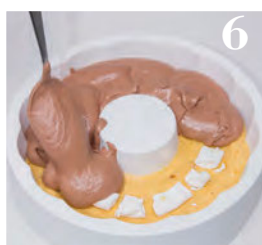
1.2. Alla crema fredda unite il croccante polverizzato, poi versate la massa nello stampo leggermente unto con olio di mandorle e riponetelo in frigo. Quando il dolce si è raffreddato, inserite alcuni pezzetti di meringa conservando sempre il dolce al fresco.

Crema al cioccolato: fondete i due cioccolati e, a parte su un bagnomaria, montate il burro con il liquore. Separatamente montate anche gli albumi con lo zucchero.

3.4.5. Unite le due battute e il cioccolato fuso e tiepido mescolando bene.

6. Prelevate lo stampo dal frigo e versate la crema scura su quella al croccante, paregiate e collocate lo stampo in freezer per 5-6 ore.

7.8.9.10. **Base croccante sottile:** in una ciotola versate la farina, lo zucchero, il burro e la farina di cocco frullata. Amalgamate intridendo bene con il burro e il cioccolato bianco fuso. Rivestite il fondo dello stampo (Ø 22 cm) con carta da forno



e ungete il bordo. Versate l'impasto, livellatelo bene e posizionate il coppapasta al centro della tortiera, prelevando la parte di impasto nel coppapasta. Cuocete la base sottile a 175° per 8-9 minuti, poi sformate e raffreddate sulla gratella. Spalmate il disco con cioccolato bianco fuso e fatelo indurire in frigo.

11.12.13.14. Gelatina rossa: mescolate acqua e zucchero con il glucosio e scioglieteli sul fuoco portando alla temperatura di 103°. Versate lo sciroppo bollente sul cioc-

colato con il latte condensato, mescolate energicamente e unite la colla di pesce ammollata e strizzata. Colorate il composto di rosso ed, eventualmente, filtratelo.

Copertura: portate a bollore la panna, immergete il cioccolato tritato facendolo sciogliere, poi completate con la granella di nocciole e raffreddate.

15.16.17. Assemblaggio e decorazione: posizionate sul budino la base croccante sottile e sformatelo.

18. Colate tutt'intorno, sia all'esterno che

all'interno, la gelatina rossa, magari ripassando una seconda volta.

Ponete il dolce in frigo e, una volta consolidata la gelatina rossa, sistemate sul piatto di servizio.

19. Riempite una sacca con la ganache e depositatela nella scanalatura sulla superficie del dolce.

20. Decorate con una corona di frutti di bosco e servite il dolce dopo una sosta a temperatura ambiente di almeno 20 minuti.



Crostata di Natale

Preparazione 60 minuti • Cottura 44 minuti • Stampo Ø 28 cm • Tagliabiscotti a stella e goccia
Per 8-10 persone

Ingredienti

- frolla:**
- 200 g di zucchero
 - 540 g di farina
 - 2 uova
 - 60 g di fecola
 - 380 g di burro semifreddo
 - 3 cucchiaini di maraschino
- farcia:**
- 140 g di mandorle polverizzate
 - 140 g di zucchero
 - 120 g di burro morbido
 - 70 g di farina
 - 3 uova
 - buccia grattugiata di 1 limone e di 1/2 arancia
- gelatina rossa:**
- 1 cucchiaio di gelatina di albicocche
 - 2 cucchiaini di topping all'amarena
 - 1 cucchiaio di confettura di amarene
- inoltre:**
- marmellata d'arancia
 - 200 g di mirtilli
 - zucchero a velo

Preparazione

1.2.Frolla: mescolate la farina, la fecola e lo zucchero. Aggiungete il burro semifreddo ed iniziate ad impastare con il liquore e le uova.

Compattate la pasta in due panetti, proteggeteli con pellicola e riponete in frigo per circa 2 ore. Stendete 600 g di frolla e rivestite lo stampo imburrato e infarinato lasciando debordare la pasta di circa 2 cm. Bucherellate il fondo, velatelo con la marmellata e distribuite i mirtilli.

Stendete su un foglio di carta da forno la frolla avanzata in un disco di 30 cm di diametro, incidete con i tagliabiscotti le stelle e le gocce e rimettete stampo e pasta in frigo per almeno 1 ora.

Farcia: montate il burro con lo zucchero. Al composto spumoso unite un uovo alla volta, poi la farina e le mandorle polverizzate e aromatizzate con la buccia dell'arancia e del limone.

Gelatina rossa: mescolate gli ingredienti indicati.

3. Ritirate lo stampo dal frigo e versate la farcia pareggiandola. Pennellate il bordo con un poco d'acqua e sovrapponetevi il disco di pasta inciso premendo bene il bordo ed eliminando la pasta in eccesso. Infornate cuocendo la crostata per 44 minuti a 175°, poi sformatela e sformatela sulla gratella.

4. Campite le impronte delle stelle e delle gocce con la gelatina rossa e spargete un velo leggero di zucchero sul bordo.





Torta danese farcita

Preparazione 60 minuti • Cottura 45 minuti • Stampo Ø 26 cm • Per 10-12 persone

Ingredienti

pasta: • 175 g di latte appena tiepido

• 1 uovo • 450 g di farina 00 • 50 g di burro morbidissimo

• 1 bustina di lievito di birra secco • 50 g di zucchero

per la piega: • 200 g di burro freddo a fette

farcia: • 100 g mandorle tostate a lamelle • 100 g mandorle

polverizzate • 70 g di zucchero a velo • 25 g di cacao amaro

• 50 g di burro morbido • 1 albume d'uovo

• 75 g di cioccolato fondente tritato

inoltre: • 1 tuorlo, 3 cucchiaini di latte • zucchero semolato

Preparazione

Pasta: sciogliete il lievito in metà latte. Sbattete il latte rimasto con l'uovo. In una ciotola versate la farina, il lievito sciolto, l'uovo sbattuto e lo zucchero. Iniziate ad impastare lavorando la pasta a lungo, poi incorporate anche il burro morbido a fiocchetti. Proteggete la pasta e ponetela in frigo per 60 minuti.

1. Pieghe: con il matterello stendete la pasta in un quadrato di cm 40x40. Adagiate le fette di burro al centro della pasta disponendole in un rettangolo di cm 20x25.

2. Primo giro piega a tre: ribattete i vertici della pasta verso il

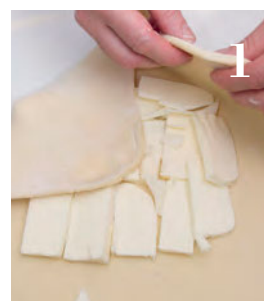


centro fino a farli toccare. Con il mattarello infarinato stendete la pasta in un rettangolo di cm 65x25. Ribattete un terzo della pasta verso il centro. Sovrapponetevi l'altro lembo di pasta, creando tre strati (piega a tre). Proteggete la pasta con pellicola e ponetela in frigo per 40 minuti. **Secondo giro piega a tre:** stendete nuovamente la pasta in un rettangolo di cm 65x25, poi date la piega a tre come nel primo giro. Avvolgete la pasta con pellicola e ponetela in frigo per 40 minuti. **Terzo giro:** riprendete la pasta e stendetela di nuovo in un rettangolo di cm 65x25, poi ripetete per la terza volta la piega a tre. Proteggete la pasta con pellicola e ponetela in frigo per 40 minuti.

Farcia: al burro morbido unite lo zucchero a velo e il cacao. Aggiungete 100 g di mandorle polverizzate e 70 g di mandorle a lamelle, quindi l'albume e impastate, poi unite il cioccolato e mettete da parte. Dividete la pasta senza lavorarla in due parti e stendete due dischi.

3. Con il primo foderate la base dello stampo unto e infarinato, ponete nel centro la farcia lasciando un bordo libero di circa 1 cm. Sovrapponetevi il secondo disco di pasta. Coprire la tortiera con pellicola, foratela in più punti e lasciate lievitare la torta in un luogo caldo per circa 1 ora. Preriscaldate il forno a 170°.

4. Battete il tuorlo d'uovo con il latte e pennellate la torta. Cospargete con le mandorle a lamelle rimaste e un poco di zucchero. Infornate per 45 minuti. Sformate la torta e sformatela dopo 10 minuti sulla gratella.



Coppe all'ananas e caramello

Preparazione 50 minuti
Cottura q.b. • Per 4-5 persone

Ingredienti

crema leggera all'ananas:

- 250 g di fette di ananas sciroppate sgocciolate ✓
- 2 g di colla di pesce ✓
- 2 cucchiaini di brandy ✓
- 1/2 stecca di vaniglia
- 150 g di panna montata zuccherata ✓

mousse: • 120 g di panna fresca

- 75 g di zucchero • 50 g di tuorli
- 110 g di cioccolato fondente ✓
- 300 g di panna montata
- 4 g di colla di pesce ✓

decorazione: • ananas sciroppato ✓
ribes, menta ✓ prodotto consentito

Preparazione

Mousse: versate lo zucchero in un pentolino, ponetelo sul fuoco e caramellatelo senza mescolare. Allontanate dal calore, aggiungete la panna bollente e mescolate. Rimettete il pentolino sul fuoco e cuocete per 2-3 minuti.

Allontanate dal calore e incorporate il cioccolato tritato, i tuorli e la colla di pesce ammollata e strizzata. Lasciate intiepidire la massa senza che solidifichi, poi aggiungete la panna semimontata.

Crema leggera all'ananas: frullate l'ananas e passatelo nel colino, quindi aggiungete la colla di pesce ammollata in acqua fredda, strizzata e fatta sciogliere nel liquore



bollente. Mescolate il composto e aromatizzatelo con la vaniglia raschiata.

Appena il frullato inizia a solidificare, inglobate la panna montata. Sul fondo delle coppe versate la mousse al caramello,

livellatela e ricopritela con la crema all'ananas. Ponete in frigo per 40-50 minuti. Al momento di servire, decorate le coppe con triangolini di ananas, ribes e foglioline di menta.





1



2



3



4



5



6



7



8

Torta merry Christmas

Preparazione 2 ore • Cottura 19 minuti

Stampi 35 x 22 cm; 25 x 11 cm e 20 x 30 cm • Per 12-14 persone

Ingredienti

pasta biscotto alle mandorle:

- 120 g di uova sgusciate
- 160 g di mandorle polverizzate
- 50 g di farina di riso • 160 g di albumi
- 60 g di zucchero semolato

gelée di fragole: • 20 g di succo di limone

- 400 g di fragole pulite
- 1/2 bacca di vaniglia
- 140 g di zucchero
- 6 g di colla di pesce

tortina per stampo di 20 x 30 cm:

- 4 uova • 125 g di farina
- 120 g di zucchero • 2 g di lievito
- 1 pizzico di sale
- buccia grattugiata di 1/2 limone

bagna alla vaniglia-limone:

- 100 g d'acqua • 60 g di zucchero
- 30 g di succo di limone
- buccia intera di 1+1/2 limone
- semi di 1 bacca di vaniglia

crema vaniglia-cardamomo:

- 20 g di amido di riso
- 40 g di amido di mais
- 180 g di zucchero • 600 g di latte
- 6 tuorli • 1/2 bacca di vaniglia
- 4-5 semi di cardamomo pestati

per completare: • zucchero a velo

- gelée di fragole • fragole

Preparazione

Pasta biscotto alle mandorle: montate a spuma le uova con 30 g di zucchero, inserite la farina di mandorle e la farina di riso. Montate a parte gli albumi con lo zucchero avanzato e amalgamateli delicatamen-

te all'impasto mescolando dal basso verso l'alto. Versate l'impasto nella placca di 35 x 22 cm, cuocetelo a 180° per 15 minuti, poi sfornate e raffreddate.

Rivestite lo stampo di 25 x 11 cm con pellicola e sul fondo deponete un rettangolo di pasta biscotto tagliato a misura.

Inumiditelo con la bagna ottenuta sobbollendo per 5 minuti il succo e la buccia di limone, lo zucchero, l'acqua e la raschiatura della vaniglia, poi filtrati e raffreddati.

Crema vaniglia-cardamomo: raschiate i semi dalla bacca di vaniglia e profumate il latte unendo anche il cardamomo e la metà dello zucchero. Portate a bollore, spegnete il fuoco e lasciate in infusione per 20 minuti, poi filtrate. Sbattete i tuorli con lo zucchero, versate gli amidi (riso e mais) e stemperate con il latte aromatizzato. Addensate la crema sempre mescolando, allontanatela dal calore e coprite il recipiente con pellicola a contatto.

1.2. Tortina per stampo di 20x30 cm: montate le uova con lo zucchero e aromatizzate con la buccia grattugiata del limone. Amalgamate alla battuta la farina, il lievito e il sale, poi versate l'impasto nello stampo, imburrato e infarinato e infornatelo a 180° per 19 minuti.

Sfornate, eliminate lo stampo e raffreddate la torta sulla gratella. Tagliatela in due strati.

3. Gelée di fragole: frullate le fragole con lo zucchero e il succo di limone, filtrate la purea e cuocetela per 3 minuti. Aromatizzatela con i semi della vaniglia e fatevi sciogliere la colla di pesce ammollata in acqua fredda e strizzata. Raffreddate.

4.5.6.7.8. Assemblaggio: riprendete lo stampo di 25 x 11 cm, versate sul fondo di biscotto la crema e pareggiatela. Sovrapponete uno strato di torta, inumiditelo con la bagna e spalmate uno strato di gelée (serbatene un poco per la decorazione). Di nuovo sovrapponetelo il secondo strato di torta inumidita, poi ancora la crema e chiudete con un rettangolo di pasta biscotto. Avvolgete il dolce in pellicola e sistematelo in frigo per 6-8 ore.

Sfornate la preparazione e tenetela a temperatura ambiente per 15-20 minuti.

9. Spolverizzatela con abbondante zucchero a velo e completate la decorazione con la gelatina e le fragole.



9



Bocconcini prelibati

Preparazione 60 minuti

Cottura q.b. • Stampo a semisfere Ø 5 cm • Stampini da tartellette Ø 8 cm • Per 10-12 pezzi

Ingredienti

frolla: • 70 g di zucchero a velo
• 145 g di farina • 1 tuorlo
• 85 g di burro freddo • 10 g di cacao
• semi di 1/2 bacca di vaniglia
crema: • 15 g di amido di mais
• 200 g di panna • 120 g di latte
• 80 g di zucchero • 15 g di amido di riso
• 1/2 bacca di vaniglia o 2 anici stellati
cupole rosse: • 150 g di zucchero
• 300 g di ribes e fragole • 8 g di colla di pesce • scorzette di arance
• marmellata di arance

Preparazione

Frolla: mescolate la farina, lo zucchero e il cacao, intrideteli con il burro freddo formando delle briciole e finite di impastare con il tuorlo, i semi della vaniglia e, se occorre, qualche cucchiaino d'acqua. Proteggete la frolla e rassodatela in frigo per 2 ore.

Cupole rosse: frullate la frutta rossa con lo zucchero, cuocete per 2 minuti e allontanate dal fuoco. Immergete la colla di pesce ammollata e strizzata, poi filtrate la purea. Versate il composto nelle impronte a semisfere dello stampo e solidificate.

Crema: unite panna, latte e zucchero, poi i due amidi e l'aroma. Cuocete il composto fino ad addensarlo, sempre mescolando. Coprite la ciotola con pellicola e lasciate raffreddare. Stendete la frolla ad uno spessore di 3 mm, incidetela e rivestite gli stampini unti e infarinati. Rifilate l'eccesso di pasta e coprite i fondi con foglietti di carta da forno. Riempiteli con fagioli secchi e cuoceteli in bianco per 14 minuti a 180°. Sforinate i gusci di pasta e sformateli. Velate i fondi della frolla con la marmellata.

1.2.3. Con una sacca dotata di bocchetta tonda riempite i gusci con la crema al latte (conservatene 3 cucchiaini per la decorazione). Sformate le semisfere alla frutta rossa e appoggiatele sulla crema. Usando un beccuccio a stella deponete un ciuffo di crema su ciascun dolcetto e arricchite con scorzette di arancia.



Mattonella fragole e savoiardi

Preparazione 40 minuti

Stampo 12x30 cm

Per 10-12 persone



Passione per la dolcezza

Ingredienti

- 290 g di zucchero a velo
- 110 g di burro fuso e freddo
- 1 stecca di vaniglia
- 1 confezione di savoiardi
- Vicenzovo Matilde Vicenzi da 300 g
- 7 tuorli • 155 g di cacao
- 460 g di panna vegetale montata
- 5 cucchiaini di liquore maraschino
- bagna: • 30 g di maraschino
- 50 g d'acqua • 50 g di zucchero
- inoltre: • 3 cestini di fragole

Preparazione

Bagna: sobbollite acqua e zucchero per 4 minuti e versate il liquore. Lavorate a spuma i tuorli con lo zucchero a velo e, senza smettere di mescolare, aggiungete a filo il liquore bollente, la raschiatura della vaniglia, il burro fuso e freddo e il cacao setacciato, poi amalgamate con delicatezza la panna montata.

1. Foderate con pellicola lo stampo e rivestitelo con i savoiardi. Vicenzovo Matilde Vicenzi pennellati con la bagna.

2. Distribuite alcuni cucchiaini di farcia, qualche fragola e continuate a comporre gli strati di farcia e fragole.

3. Chiudete il dolce con i savoiardi e ponetelo in frigo per 6-8 ore.

Decorazione: al momento di servire, sfornate la mattonella sul piatto da portata e decoratela con le fragole.



Savoiardi eccellenti

Una ricetta semplice, per un risultato straordinario! I Savoiardi Vicenzovo sono preparati con ingredienti di qualità eccellente: il 26% di uova fresche da allevamento a terra e farina macinata a pietra, ricca di fibre che conferiscono al prodotto una maggiore capacità di assorbimento, mantenendo una consistenza perfetta. Consigli e ricette su: www.matildevicenzi.it





Gâteau al cioccolato

Preparazione 60 minuti • Cottura 50 minuti • Stampo Ø 20 cm • Per 12 persone

Ingredienti

base:

- 350 g di farina
- 40 g di cacao
- 3 uova
- 250 g di burro morbido
- 250 g di zucchero
- 1 stecca di vaniglia
- 5 g di lievito
- 1 pizzico di sale
- 160 g di latte

farcia e copertura:

- 250 g di zucchero di canna
- 2 uova leggermente sbattute
- scorza grattugiata di 2 arance
- 430 g di burro a dadini

per bagnare:

- 1 caffè lungo + 1 cucchiaino di sassolino

decorazione:

- 1 cucchiaio di cacao amaro
- dragès di cioccolato

Preparazione

Preriscaldate il forno a 180°, imburrate lo stampo infarinandolo

e foderate il fondo con carta da forno. In una ciotola unite la farina, il cacao, il lievito e il sale setacciati.

1. In un altro recipiente sbattete con le fruste elettriche il burro con lo zucchero e la vaniglia aggiungendo un uovo alla volta e sbattete fino ad ottenere un composto liscio.

2.3. Lavorando a bassa velocità incorporate gli ingredienti secchi alternando con il latte. Versate l'impasto nello stampo e cuocetelo per 50 minuti, ma coprite la superficie con alluminio dopo 30 minuti di cottura. Provate la cottura del dolce infilando uno stecchino, poi sfornate e raffreddatelo su una gratella.

4.5.6. Farcia e copertura: ponete una ciotola a bagnomaria, versate lo zucchero e aggiungete le uova e l'aroma. Sbattete con le fruste, poi trasferite il bagnomaria sul fuoco a fiamma bassa e, sbattendo in continuazione per circa 5 minuti, cuocete la crema, quindi togliete il recipiente dal bagnomaria e aggiungete il burro.

Lasciate riposare per 1 minuto e iniziate a sbattere con una frusta elettrica

per rendere il composto molto liscio e cremoso. Pesatene 150 g e tenetelo da parte.

Bagna: miscelate il caffè con il liquore.

7.8.9. Assemblaggio: tagliate la torta in 3 strati; inumiditeli con la bagna, distribuite la farcia (rilavorata con lo sbattitore) e sovrapponeteli chiudendo con il terzo disco.

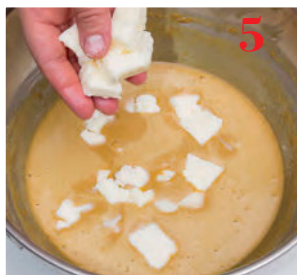
Spalmate la superficie e il giro torta con la farcia, poi raccogliete quella rimasta in un conetto.

10.11. Arricchite i 150 g di farcia tenuta da parte (dopo averla sbattuta) con il cacao e versatela in un sac à poche con punta tonda piccola.

Con la farcia al cacao realizzate delle righe sulla torta. Lavorando in diagonale tracciate altre righe con la farcia chiara.

12. Cambiate il beccuccio al sac à poche con una punta a stella e guarnite il bordo con una corona di ciuffi. Alternate ai ciuffi i dragès al cioccolato.

Prima di servire lasciate la torta a temperatura ambiente almeno per 30 minuti.





Zuccotto doppio gusto

Preparazione 90 minuti • Cottura q.b. • Stampo Ø 20 cm, h 11 cm • Per 12-14 persone

Ingredienti

• 1 pandoro di 1 kg • poco zucchero a velo
bagna all'arancia: • 50 g di zucchero

• 50 g di liquore all'arancia • 50 g d'acqua

crema alla vaniglia: • 1 bacca di vaniglia

• 250 g di latte • 80+50 g di panna

• 4 tuorli • 120 g di zucchero

• 20 g di farina • 15 g di amido di riso

crema al mandarino:

• 250 g di succo di mandarino

• 80 g d'acqua • 30 g di zucchero

• 1 cucchiaino di buccia grattugiata

di mandarino • 3 tuorli

• 100 g di zucchero

• 20 g di amido di riso • 5 g di colla di pesce

• 50 g di panna montata

copertura:

• 200 g di cioccolato bianco tritato

• 30 g di burro di cacao • 100 g di panna calda

inoltre: • gelatina di albicocche • ribes rosso

Preparazione

Bagna all'arancia: sobbollite per 2 minuti l'acqua con lo zucchero, allontanate dal calore e profumate con il liquore, poi raffreddate.

Crema alla vaniglia: bollite per 1 minuto il latte e 80 g di panna con i semi della vaniglia. Lasciate in infusione fino a raffreddare il composto, quindi filtratelo.

Sbattete i tuorli con lo zucchero, ammorbidite con 3-4 cucchiaini di latte e stemperate farina e amido. Versate tutto il latte e addensate la crema su fuoco moderato mescolando senza interruzione. Travasate la crema in una ciotola, coprite con pellicola a con-

tatto e raffreddate. Alla crema fredda amalgamate 50 g di panna montata.

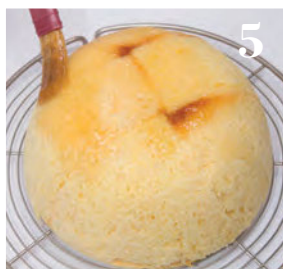
Crema al mandarino: scaldate per 1 minuto l'acqua e il succo con lo zucchero e la buccia grattugiata del mandarino. Dopo 30 minuti di infusione, filtrate. Sbattete i tuorli con lo zucchero, aggiungete l'amido e stemperate con il liquido. Miscelando addensate la crema, poi allontanatela dal calore e fatevi sciogliere la colla di pesce ammollata e strizzata. Alla crema fredda, ma ancora fluida amalgamate la panna montata.

Copertura: fondete il cioccolato con il burro di cacao. A parte scaldate, senza far bollire, la panna e unitela al cioccolato fuso. Sbattete il composto con le fruste fino a farlo gonfiare leggermente.

Assemblaggio: tostate per 5 minuti in forno a 190° 100 g di pandoro a pezzettini, poi cospargeteli con poco zucchero a velo. Rivestite lo stampo con pellicola e tagliate 1 disco dalla base del pandoro tenendo da parte.

1.2.3.4. Ritagliate delle fette di pandoro con uno spessore di 1/2 cm, rifilatele a rettangoli larghi circa 3,5 cm e accostandoli, foderate lo stampo. Inumidite con la bagna, versate la crema alla vaniglia e coprite con fettine di pandoro leggermente inumidite. Versate sopra la crema al mandarino, paregiate e chiudete con il disco di pandoro. Proteggete il dolce con pellicola e riponetelo in frigo per tutta la notte.

5.6.7.8. Sformate lo zuccotto sulla gratella e pennellatelo con la gelatina di albicocche. Ricopritelo con la glassa di copertura (meno 1 cucchiaino) distribuendola con una spatolina e rimettete in frigo per 1 ora. Adagiate lo zuccotto sul piatto da portata e pennellate la base con gelatina di albicocche, poi distribuite i cubetti di pandoro tostate. Completate la decorazione con il ribes facendolo aderire con la glassa tenuta da parte.





Tronchetto al caffè caramellato

Preparazione 60 minuti • Cottura 10 minuti • Stampo 30 x 40 cm
Per 10-12 fette

Ingredienti

pasta biscotto:

- 120 g di zucchero
- 100 g di farina • 4 uova medie
- 15 g di cacao
- 2 pizzichi di polvere di caffè
- caffè caramello:** • 80 g di caffè forte
- 160 g di zucchero • 500 g di latte
- 8 tuorli • 40 g di farina
- 20 g di fecola • 3 cucchiaini di rum

ganache di copertura:

- 200 g di panna fresca
- 150 g di cioccolato

fondente tritato

- 50 g di cioccolato al latte tritato

decorazione:

- ribes rosso • zucchero a velo

Preparazione

1.2. Pasta biscotto: montate le uova con lo zucchero, aromatizzate con la polvere di caffè e unite la farina e il cacao setacciati insieme.

3.4. Versate l'impasto nella teglia protetta con carta da forno, pareggiate e cuocete in forno caldo a 180° per 10 minuti.

5. Sfornate e rovesciate la pasta biscotto su un telo cosparso di zucchero staccando delicatamente la carta-forno. Arrotolate la morbidamente e tenetela da parte.

Caffè caramello: scaldate il latte e il caffè. Caramellate lo zucchero in una casseruola a bordi alti, versate il latte e mescolate su fuoco basso per farlo sciogliere. Sbattete i tuorli, unite le farine e stemperate con il latte-café caramellato, poi sempre mescolando cuocete la crema. Fuori dal fuoco aromatizzate con

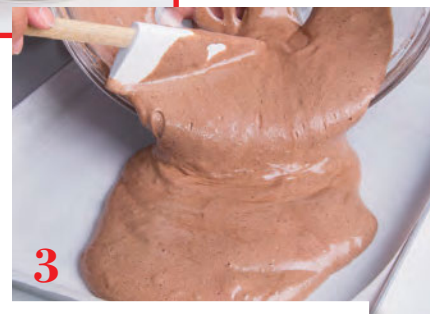
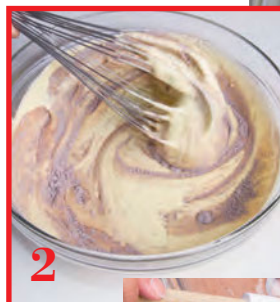
il rum. Coprite il recipiente con pellicola a contatto e lasciate raffreddare.

6.7. Aprite la pasta biscotto, farcitela con la crema e riavvolgete la proteggendola con un foglio di pellicola, poi riponetela in frigo per alcune ore.

Ganache di copertura: portate a bollore la panna e versatela caldissima sui due cioccolati tritati finemente, mescolando energicamente per scioglierli. Raffreddateli sotto pellicola fino ad indurire leggermente.

Assemblaggio: tagliate il rotolo, come da illustrazione, lasciando una parte più lunga e due "nodi" laterali e posizionate sul piatto di servizio.

8. Utilizzando una spatolina ricopriteli con la ganache cercando di modellare il cioccolato ad "effetto tronco". Decorate con una spolverata di zucchero a velo e rametti di ribes rosso.



Vecchio Amaro del Capo

Frutto sapiente di un'antica ricetta, ulteriormente perfezionata dall'esperienza di quattro generazioni Caffo, racchiude in sé i principi di erbe, fiori e frutti di Calabria: fra questi troviamo piante dalle note proprietà tonico-digestive, come l'arancio, la liquirizia, il mandarino, la camomilla e il ginepro. Il Vecchio Amaro del Capo va conservato a una temperatura di -20°C, così che possa sprigionare la freschezza e il profumo di ingredienti unici. Da gustare liscio o come ingrediente di rinfrescanti cocktail, così come complemento di un buon caffè, ha ricevuto numerosi e prestigiosi riconoscimenti in ambito internazionale.

Per informazioni: Distilleria Caffo, tel. 0963 859222, www.caffo.com



Torta regale

Preparazione 70 minuti • Cottura 32 minuti • Stampo Ø 23 cm

Per 10-12 persone

Ingredienti

- 200 g di zucchero
- 20 g di amido di mais
- 200 g di farina 0 • 5 uova
- 4 g di lievito • 1 pizzico di sale
- 2 gocce di aroma naturale al limone
- gelatina: • 500 g di fragole pulite
- 100 g di lamponi
- 150 g di zucchero
- 13 g di colla di pesce
- 2 cucchiaini di succo di limone
- crema chantilly: • 150 g di latte
- 60 g di zucchero, 2 tuorli
- 15 g di farina • 1/2 bacca di vaniglia • 400 g di panna
- 40 g di zucchero a velo
- decorazione: • confettura di fragole
- gelatina di albicocche, fragole
- scaglie di cioccolato bianco

Preparazione

Torta: montate a nastro le uova con lo zucchero e l'aroma. Unite poco per volta le farine, il lievito e il sale, poi versate la massa nello stampo unto e infarinato e cuocete in forno caldo a 175° per 32 minuti. Saggiate il completamento della cottura con uno stecchino, quindi sfornate e sformate la torta sulla gratella.

Crema chantilly: scaldate il latte con l'aroma. Sbattete i tuorli con lo zucchero, versate la farina e stemperate con il latte. Mescolando continuamente con una frusta fate solidificare la crema. Raffreddatela protetta con pellicola. Montate la panna con lo zucchero a velo e amalgamatela alla crema fredda.

Gelatina: frullate le fragole e i lamponi con lo zucchero e il succo di limone e passate il composto nel colino. Ammollate la colla di pesce in acqua, strizzatela e scio-

glietela in 150 g di frullato, poi riversatela nel resto del frullato. Raffreddate la gelatina ma non fatela solidificare completamente. Paregiate la torta, dividetela in 3 dischi e sistemate il primo nel cerchio mobile.

1. Spalmatelo con un velo di confettura di fragole e versate sopra parte del frullato. Riponete lo stampo in frigo per 30 minuti, poi coprite con il secondo disco di torta.

2.3. Farcite il secondo disco di torta con parte della crema chantilly e sovrapponetelo l'ultimo disco. Velatelo con la confettura e ricopritelo con la gelatina (eccetto alcuni cucchiaini che servono per lucidare le fragole). Se la gelatina fosse nel frattempo diventata poco fluida, basterà riscaldarla leggermente. Riponete di nuovo lo stampo in frigo per alcune ore.

4.5. Eliminate il cerchio mobile, gelatinate il giro-torta, spalmatelo con un velo di crema chantilly e fate aderire le scaglette di cioccolato bianco.

6.7. Raccogliete la crema rimasta in una sacca con bocchetta a stella grande e decorate il bordo con grossi ciuffi, poi ricoprite il centro con le fragole. Lucidatele con la gelatina di fragole avanzata e conservate il dolce in frigo. Riportatelo a temperatura ambiente per 20 minuti prima di servirlo.









Crostata happiness

Preparazione 40 minuti • Cottura 18 minuti + q.b. • Stampo rettangolare 11x 35 cm • Per 8-9 persone

Ingredienti

- 150 g di farina
- 15 g di farina di mais bianco
- 1 cucchiaino di polvere di caffè
- 1/2 cucchiaino raso di cacao amaro
- 80 g di burro freddo • 70 g di zucchero
- 1 uovo • 1/2 stecca di vaniglia
- ganache al caffè: • 50 g di caffè forte
- 140 g di cioccolato fondente
- 70 g di panna fresca
- crema: • 250 g di latte
- 50 g di panna fresca
- 75 g di zucchero
- 25 g di amido di riso
- 1/2 stecca di vaniglia • 4 tuorli
- per completare:
- frutti di bosco misti
- foglie di menta • zucchero a velo

Preparazione

1.2. Frolla: miscelate le polveri (farina, farina di mais bianco; caffè, cacao; zucchero e vaniglia). Ingridetele con il burro a quadrettini, fino ad ottenere la consistenza del pangrattato. Finite di legare con l'uovo. Avvolgete il panetto di frolla in pellicola e raffreddatelo in frigo per una notte.

Crema: sbattete i tuorli con lo zucchero e l'amido, poi diluite con il latte freddo miscelato alla panna. Ponete la casseruola sul fuoco a fiamma moderata e, sempre mescolando, addensate la crema.

Aromatizzatela, proteggerla con pellicola a contatto e raffreddatela. Stendete la pasta frolla e foderate lo stampo unto e infarinato. Rifilate i bordi e punzecchiate

la frolla sul fondo.

3.4. Proteggete la pasta con un foglio di carta-forno e riempite lo stampo con fagioli secchi. Infornate a 180° e cuocete il guscio di pasta per 10 minuti, poi eliminate carta e fagioli e completate la cottura per altri 8 minuti. Sfornate e sfornate il guscio sulla gratella.

5.6. Ganache al caffè: miscelate la panna al caffè forte, portate a bollore e versate il liquido sul cioccolato tritato. Raffreddate la ganache e distribuitela nel guscio di frolla. Alleggerite la crema con la panna montata e farcite la crostata. Create un bordino esterno con la crema posta in un conetto.

7.8. Decorate con frutti di bosco misti, abbellite con foglioline di menta e zucchero a velo.



FRUTTA DI STAGIONE, BONTÀ TUTTO L'ANNO.

AL MOMENTO GIUSTO

La **Frutta Sciropata Cavazza** rappresenta un modo semplice, intenso e naturale per gustare la migliore frutta di stagione... tutto l'anno! Ogni frutto viene raccolto al **giusto punto di maturazione**, quando è più dolce e gradevole al palato.

NEL MODO GIUSTO

Le confezioni di Frutta Sciropata Cavazza contengono solo frutta con il loro sciroppo naturale, **senza l'aggiunta di coloranti**.

La preparazione è genuina, risultato della lunga esperienza e della sapiente tradizione Cavazza.

CON LA GIUSTA SELEZIONE

Amarene denocciate, prugne e pesche, sia a metà che intere, sono attentamente selezionate: nella preparazione della Frutta Sciropata, Cavazza utilizza soltanto i frutti migliori!



Cavazza 1898 srl
Via dell'Agricoltura, 251
Vignola (Mo) - Tel. 059 760045
info@cavazza1898.com

seguici su



Scopri tutte le nostre specialità su www.cavazza1898.com

Semifreddo al caffè

Preparazione 60 minuti • Cottura q.b. • Ring Ø 8 cm • Placca 20x30 cm • Per 6 pezzi

Ingredienti

pasta biscotto: • 100 g di zucchero
• 90 g di farina • 3 uova
• 15 g di cacao • 30 g di caffè bollente
pate à bombe: • 80 g di tuorli
• 150 g di zucchero • 45 g d'acqua
• 6 g di caffè liofilizzato
• 20 g di caffè forte
• 200 g di panna montata
bagna: • 70 g di caffè
• 40 g di zucchero • 3 cucchiaini di rum
decorazione: • meringhe
• anice stellato
• cioccolato fuso, chicchi di caffè

Preparazione

Pasta biscotto: montate le uova con lo zucchero, versate poco per volta il caffè bollente, inglobate la farina e il cacao setacciati e, dopo aver lavorato bene il composto, versatelo nella teglia foderata con carta da forno. Paregiate la superficie e cuocetelo in forno caldo a 180° per 8 minuti, quindi sformate.

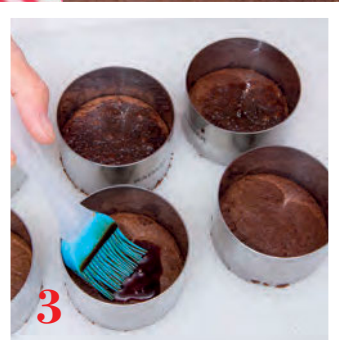
Bagna: bollite per 3 minuti caffè e zucchero, fate raffreddare e unite il rum.

Pate à bombe: in una casseruola versate l'acqua, lo zucchero, il caffè e il caffè liofilizzato e scaldateli fino a 120°. Iniziate

a montare i tuorli versando in 3 riprese lo sciroppo bollente sulla battuta.

1. Montate continuamente fino a quando la massa non sia tornata a temperatura ambiente e cada a nastro. Incorporate la panna montata.

2.3.4. Assemblaggio: incidete la pasta biscotto e lasciatela nei ring. Inumiditela bene con la bagna. Versate la massa semifredda, livellate le superfici e trasferite in freezer per 3-4 ore. Prima di servire, sformate e decorate i semifreddi con righe di cioccolato fuso, chicchi di caffè, meringhe e anice stellato.



Salame di cioccolato bianco

Preparazione 30 minuti • Per 12-14 fette

Ingredienti

- 20 g di zucchero a velo
- 200 g di burro morbido • 4 gocce di vaniglia naturale
- 130 g di biscotti al cioccolato tritati grossolanamente
- 200 g di cioccolato bianco • 200 g di mascarpone
- 3 cucchiaini di rum • 100 g di torrone tritato

decorazione: • cacao dolce e amaro q.b.

Preparazione

Fondete il cioccolato bianco. Sbattete il burro con il liquore, l'a-

roma e lo zucchero a velo, poi amalgamate il mascarpone e il cioccolato fuso. Tritate grossolanamente i biscotti, poneteli nel colino e scuoteteli per eliminare le briciole più piccole, quindi incorporateli alla massa insieme con il torrone tritato. Riponete la preparazione in frigo per 20 minuti. Su un foglio di carta alluminio distribuite la massa ancora malleabile dandole la forma di un salame. Avvolgetelo con la carta modellandolo e trasferitelo in frigo per 4 ore circa. Prima del consumo eliminate il foglio di stagnola, rotolate il salame nella miscela dei due cacao e tagliatelo a fette. Conservate il salame in frigo rammentando di tenerlo a temperatura ambiente almeno per 15 minuti prima di servirlo.



Biscotti dolce candore

Preparazione 30 minuti • Cottura 10 minuti • Per 5-6 persone

Ingredienti

- 170 g di burro non freddo
 - 140 g di zucchero • 1 uovo
 - 1/2 cucchiaino di lievito
 - 1 pizzico di sale
 - 1 stecca di vaniglia
 - buccia grattugiata di 1 limone
 - 230 g di farina
 - 30 g di mandorle polverizzate
 - 100 g di cioccolato bianco
- per decorare: • zucchero a velo

Preparazione

Sbattete il burro e lo zucchero, aggiungete l'uovo, la raschiatura della vaniglia e la scorza grattugiata del limone, quindi miscelate.

Setacciate sull'impasto la farina con il lievito e il sale e unite le mandorle polverizzate.

Lavorate la pasta con le fruste a mano e incorporate il cioccolato bianco tritato. Con l'impasto modellate tante

palline di 14 g l'una e disponetele distanziate su più placche protette con carta-forno.

Schiacciatele leggermente e infornate cuocendo i biscotti per 10 minuti. Quando saranno cotti, sfornate i dolcetti e lasciateli raffreddare sulla griglia. Da un cartoncino ritagliate delle stelline e adagiatele sui biscotti, poi spolverizzateli con poco zucchero a velo.



PROfilo *Filet*

IN EDICOLA DA
fine NOVEMBRE

ITALY ONLY
€ 5,90
MENSILE

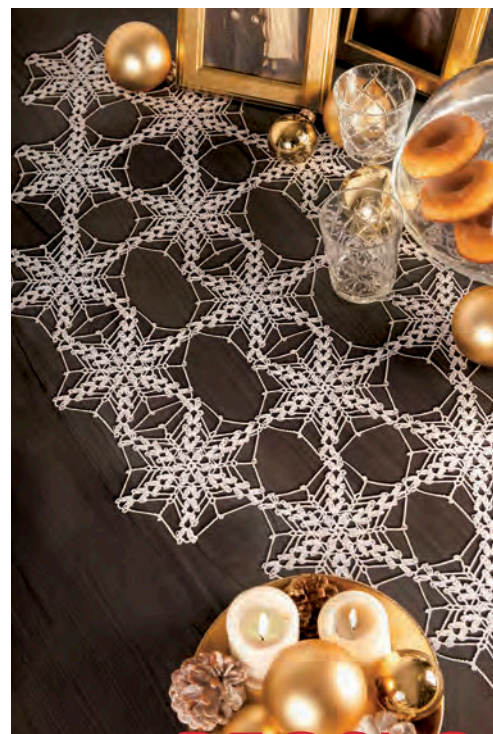
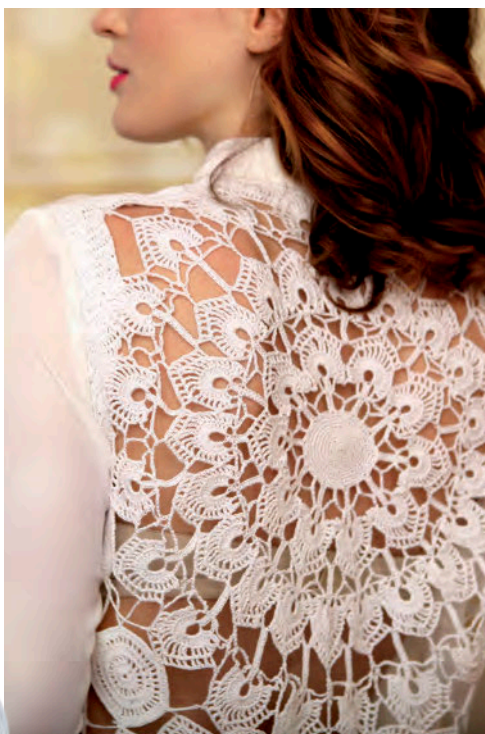


IN REGALO
2 GOMITOLI da **100** gr. cad.
DI FILO DI SCOZIA **12/3**

PROfilo *Uncinetto*

IN EDICOLA DA
fine NOVEMBRE

ITALY ONLY
€ 5,90
MENSILE



IN REGALO

2 GOMITOLI DA 100 gr. cad.
DI FILO DI SCOZIA **12/3**



*Il dolce classico
delle feste proposto
in tre ghiottissime
versioni.*

Che buono il Panettone

Panettone classico

Preparazione 40 minuti escluso il tempo di lievitazione • Cottura 55 minuti
Stampo in carta Ø 18 cm, h 11,5 cm • Per 8 persone

Ingredienti

lievitino:

- 60 g di farina Manitoba
- 50 g d'acqua
- 15 g di lievito di birra

primo impasto:

- 120 g di farina 00
- 100 g di farina Manitoba
- 60 g d'acqua • 40 g di latte
- 70 g di zucchero
- 60 g di burro
- 40 g di tuorli
- 1 cucchiaino di miele

secondo impasto:

- 120 g di farina Manitoba
- 80 g d'acqua • 60 g di zucchero
- 80 g di burro • 40 g di tuorli
- 80 g di canditi
- 50 g di uvetta
- ½ cucchiaino di sale
- buccia grattugiata di 1 arancia

inoltre:

- 1 noce di burro

Preparazione

1. Lievitino: impastate a mano tutti gli ingredienti indicati. Ponete il lievitino a lievitare in una ciotola, protetto con pellicola, per 30-40 minuti, o comunque fino al raddoppio del volume.

2. Primo impasto: setacciate le farine in una ciotola e unite il lievitino. Iniziate ad impastare con l'acqua e il latte.

3.4. Incorporate i tuorli, il miele, lo

zucchero e infine il burro morbido.

Lavorate a mano o in planetaria a bassa velocità, finché la pasta non si stacchi dalle pareti del recipiente.

5. Sistematela in una ciotola protetta con pellicola e lasciatela lievitare al caldo fino al raddoppio del volume (indicativamente per circa 3 ore).

6.7. Secondo impasto: al primo impasto unite la farina Manitoba, lo zucchero e impastate con l'acqua.

8.9.10.11.12. Aromatizzate con la buccia grattugiata dell'arancia, poi aggiungete i tuorli, il sale, il burro e continuate a lavorare a bassa velocità, finché l'impasto non si stacchi di nuovo dalle pareti della ciotola.

13.14.15. Unite velocemente i canditi e l'uvetta ammollata e strizzata.

Posizionate la pasta nello stampo e lasciatela lievitare coperta, fino ad arrivare a ½ cm dal bordo. Praticate un taglio a croce sul panettone e sistematevi una noce di burro.

Preriscaldate il forno a 200°, abbassate a 170-175° ed infornate cuocendo per 55 minuti. Dopo 30 minuti proteggete il dolce con carta alluminio e completate la cottura.

Sfornate, infilzate alla base il panettone con stecchini lunghi, capovolgetelo e appoggiate gli stecchini su dei supporti che possano reggere il peso del panettone. Lasciatelo raffreddare capovolto.



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



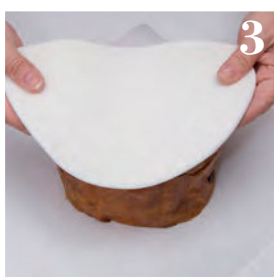
13



14



15



Panettone decorato pupazzo di neve

Preparazione 90 minuti • Per 10 persone

Ingredienti

• **1 panettone basso di circa 1 Kg**

ghiaccia:

• **140 g di zucchero a velo**

• **10 g di succo di limone**

• **10 g di albume**

decorazione:

• **1,3 Kg di fondente**

• **coloranti alimentari rosso, verde,**

marrone, rosa, arancione

• **gelatina di albicocche**

stecca incidete leggermente la bocca.

4. Colorate una parte di fondente con il rosso, stendetelo allo spessore di 3-4 mm e incidete un semicerchio per il berretto. Adagiatelo sul panettone.

5. Con la stecca incidete delle righe verticali, poi pungete la pasta per creare l'effetto maglia.

6.7. Modellate 3 rotolini di fondente rosso grossi come una matita e intrecciateli. Bagnate il bordo del berretto usando pochissima acqua e fate aderire la treccia eliminandone l'eccesso.

Formate una pallina col fondente rosso e incidetela con la stecca creando l'effetto fili per il pon pon. Lasciate asciugare.

8. Modellate 2 rotoli di fondente verde, poi stendeteli allo spessore di 2 mm circa, ottenendo due strisce (sciarpe): una più corta che cinga semplicemente il panettone lungo il bordo e l'altra, più lunga, che possa essere annodata intorno al collo del pupazzo sovrapponendosi alla prima. Tagliate due rettangoli di fondente verde, alti circa 4 cm e applicateli con pochissima

acqua sulle due estremità della sciarpa.

Completate con 2 striscioline leggermente incise con una stecca.

9. Con il coltello tagliate e muovete le frange della sciarpa.

10.11. Con il fondente marrone modellate due palline ovali e applicatele al posto degli occhi e due minipalline di fondente bianco per le pupille.

12.13. Con il fondente arancione, spesso 4-5 mm, ritagliate il naso a triangolo, poi incidetelo con dei taglietti per "l'effetto carota". Posizionate il naso-carota con un goccio d'acqua sulla torta.

14. Con uno stecchino infilate il pon pon nel cappello.

Se occorre, con un pennello e poco alcool alimentare eliminate l'eccesso di zucchero a velo sul pupazzo.

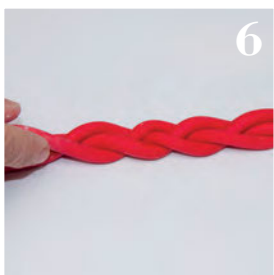
15. Con un pennello asciutto e del colorante in polvere rosa colorate le guance e la bocca.

Ghiaccia: sbattete tutti gli ingredienti, poi trasferite la ghiaccia in un conetto e formate i pois della sciarpa.

Preparazione

1. Rendete uniforme la rotondità della cupola del panettone, eliminate la carta di protezione e gelatinatelo tutto.

2.3. Stendete una parte di fondente bianco allo spessore di 3-4 mm in un disco a misura di panettone, tagliatelo a $\frac{3}{4}$ circa (dovrà ricoprire poco più della metà della superficie) e appoggiatelo sul panettone. Con una stecca tonda a pallina marcate gli occhi e le fossette della bocca. Con una





Panettone farcito

Preparazione 40 minuti
Per 10 persone

Ingredienti

- 1 panettone basso di 1 Kg
- crema al caffè e cacao: • 300 g di latte
- 90 g di zucchero • 40 g di caffè ristretto
- 1/2 cucchiaino di caffè solubile
- 25 g di amido di riso • 10 g di cacao amaro
- 1/2 bacca di vaniglia • 3 tuorli
- 1 g di colla di pesce (1/2 foglio)
- crema pasticciera: • 3 tuorli • 70 g di zucchero
- 20 g di amido di riso • 300 g di latte
- buccia grattugiata di 1 grossa arancia
- 1 g di colla di pesce (1/2 foglio)
- decorazione: • zucchero a velo

Preparazione

Crema pasticciera: scaldate il latte con lo zucchero. Sbattete i tuorli con l'amido di riso, diluite con 2-3 cucchiaini di latte caldo, ma non bollente e versate il composto sbattuto nel latte.

Cuocete la crema sul fuoco mescolandola. Quando sarà densa, allontanatela dal calore, aggiungete la colla di pesce ammollata in acqua fredda e strizzata e la scorzetta d'arancia grattugiata, poi proteggete la crema con pellicola a contatto e lasciatela raffreddare in frigo.

Crema al caffè: scaldate il latte con lo zucchero, la raschiatura della vaniglia e il caffè liofilizzato. A parte sbattete i tuorli con l'amido e diluite con il caffè. Versate il composto nel latte e miscelate velocemente, poi cuocete la crema mescolandola senza interruzione: quando sarà densa, allontanatela dal calore e aggiungete la colla di pesce ammollata e strizzata e il cacao setacciato. Lasciate raffreddare la crema protetta con pellicola.

Assemblaggio: tagliate a fette alte 1 cm il panettone. Disponete la base sul piatto di servizio e distribuite un cucchiaino abbondante di crema al caffè.

Sovrapponete una seconda fetta di panettone e farcitetelo con la crema pasticciera. Procedete a farcire le fette alternando i gusti, poi chiudete con il cappello del panettone. Ponete la preparazione in frigo per 2 ore. Prima di servire cospargete il panettone con lo zucchero a velo.

Sapori unici

con **MEGGLE**

Tortine paradiso con crema di burro all'arancia

Preparazione 45 minuti
Cottura 30 minuti
Stampi in carta da
panettoni Ø 7,5 cm, h 6 cm
Per 5 pezzi

Ingredienti

tortine: • 200 g di burro Fiore Bavarese
Meggle morbido

• 200 g di zucchero a velo
• 200 g di uova sgusciate
• 150 g di farina • 1 arancia
• 60 g di amido di mais • 5 g di lievito

crema di burro: • 2 arance • 5 cucchiaini di rum
• 230 g di burro Fiore Bavarese
Meggle morbido

• 135 g di zucchero a velo

decorazione: • cristalli di zucchero • granel-
la di nocciole • gelatina di albicocche

Preparazione

1. Tortine: montate il burro Fiore Bavarese Meggle con lo zucchero a velo e la buccia grattugiata dell'arancia. Sbattete leggermente le uova e versatele a filo sul burro facendole assorbire poco alla volta. Setacciate per due volte la farina, l'amido e il lievito, poi setacciateli nuovamente sull'impasto incorporandoli adagio; distribuite l'impasto negli stampi, dopo aver protetto la base con un dischetto di carta-forno, arrivando a 2 cm dal bordo e infornate a 175° per 30 minuti.

2. Crema di burro: montate il burro Fiore Bavarese Meggle con lo zucchero a velo e aromatizzate con la scorza grattugiata delle arance e il liquore. Tagliate a metà le tortine e farcitele con uno strato di crema di burro, poi ricomponetele. Pennellatele con la gelatina di albicocche calda e passate i bordi nella granello. Ponete la crema di burro rimasta in un sac à poche con beccuccio tondo e decorate le tortine con piccoli ciuffetti o con una girandola di crema. Completate con i cristalli di zucchero.



Un burro pregiato

Il Burro Fiore Bavarese è prodotto esclusivamente dalla prima panna del latte, una lavorazione di antica tradizione, segreto della sua bontà e morbidezza. E' ottenuto per centrifuga e con un procedimento lento che conserva al meglio le sue proprietà nutritive: vitamine e acidi grassi essenziali per il benessere del nostro organismo. L'alta qualità del burro Meggle Fiore Bavarese lo rende un ingrediente perfetto per tutte le preparazioni in cucina, oltre che buonissimo da assaporare se spalmato a crudo su una fetta di pane.



Scopri i segreti del burro su www.meggle.it

Con ^{più} DOLCI di Dicembre



Tanti dolci tipici natalizi con la frutta secca



Dolci speciali per ogni momento della giornata



saranno in edicola ad attendervi dal **23 Novembre!**



Dolci con la il libro “FRUTTA SECCA”



a soli
€ 7,50
anzichè €10,80

Le ricette più
buone che
stavate
cercando



Biscotti, snack e
merendine

**Dolci al
cucchiaino**

*Crema cioccolato e mandorle
con nocciole sabbiate*



Dolcezze *sotto l'albero*



*La magia del Natale vista con gli occhi dei bambini
colora la tavola e accresce la gioia.*

Torta casette

Preparazione 60 minuti • Cottura 80 minuti (torta)

Cottura 15 minuti (biscotti) • Stampo Ø 24 cm • Per 12-14 persone

Preparazione

Biscotti: intridete il burro freddo a pezzettini con lo zucchero a velo, le farine e il cacao. Finite di impastare con le uova e l'aroma, poi proteggete il panetto con pellicola e raffreddatelo in frigo per 1 ora. Stendete la frolla a 4-5 mm di spessore, e incidetela seguendo lo schema (vedi schema a pag. 60) e ottenendo 8-9 casette. Sistematele sulla placca foderata con carta da forno e cuocetele a 180° per 15 minuti. Sfornate e raffreddate.

Glassa densa: sbattete lo zucchero a velo con gli altri ingredienti fino a renderli lucidi e fluidi e proteggeteli durante la lavorazione.

1. Decorazione delle casette: colorate di rosso una parte di glassa e, con l'aggiunta o di altro succo di limone o di altro zucchero a velo, calibratene la fluidità in base alle esigenze della decorazione.

2.3. Con un pennellino campite i camini, i sottotetti, i cuoricini sopra le finestre e le porte. Asciugate.

4.5.6.7. Con la glassa bianca (addensata con altro zucchero a velo) completate la neve sui tetti, le finestre e i mucchi di neve a fianco delle porte. Inserite la glassa bianca più fluida in un conetto a punta fine e tracciate i vari decori, come da illustrazione.

Torta di base: montate molto bene il burro con lo zucchero e i semi della bacca di vaniglia. Unite un uovo alla volta, sempre montando, poi setacciate e incorporate la farina, la fecola, il lievito e il sale. Sistemate l'impasto nello stampo imburrito e infarinato e cuocetelo per 78-80 minuti a 175°. Sfornate e, dopo 10 minuti, estraete il dolce dallo stampo e lasciatelo raffreddare sulla griglia.

Farcia: montate a crema il burro a pomata con lo zucchero a velo e la panna. Aromatizzate con la buccia del limone e la confettura di lamponi passata nel setaccio. Conservate la farcia in frigo.

Assemblaggio: dividete la torta in 3 dischi, inumidite il primo con una bagna di vostro gusto e farcitelo con la metà della crema; proseguite sovrapponendo il secondo disco di torta, inumiditelo e farcitelo. Chiudete con la cupola assestando.

8.9.10. Spalmate dietro ogni casetta un poco di crema spalmabile alle nocciole e fatele aderire al giro-torta. Completate spolverando la cupola con zucchero a velo.

Ingredienti

frolla al cacao per casette:

- 220 g di zucchero a velo
- 400 g di farina
- 250 g di burro • 2 uova
- aroma alla vaniglia

• 30 g di cacao

• 25 g di fecola

glassa densa:

- 30 g di albume
- 400 g di zucchero a velo
- 30 g di succo di limone
- colorante alimentare rosso

torta: • 120 g di fecola

• 300 g di zucchero

• 370 g di farina • 8 uova

• 230 g di burro morbido

• ½ bustina di lievito

• 3 pizzichi di sale

• 1 bustina di aroma alla vaniglia

crema al burro:

• 120 g di panna

• 170 g di burro morbido

• 120 g di zucchero a velo

• buccia grattugiata fine di 1 limone

• 100 g di confettura di lamponi

inoltre: • zucchero a velo

• bagna al limone

• crema spalmabile alle nocciole





Ciambella orsetti

Preparazione 60 minuti • Cottura 28-30 minuti

Stampo da ciambella Ø 25 cm • Per 6 pezzi

Ingredienti

- 250 g di farina 0 • 75 g di zucchero
- 250 g di farina Manitoba • 25 g di lievito di birra
- 3 uova a temperatura ambiente
- 75 g di latte a temperatura ambiente
- 120 g di burro morbido • 1 pizzico di sale • aromi a piacere
- decorazione:** • 40 g di cioccolato bianco
- 1 cucchiaino di crema spalmabile alle nocciole
- uovo + latte per pennellare



GUARDA



LA VIDEO RICETTA SU
www.piudolci.it

Preparazione

Raccogliete le farine in una ciotola con lo zucchero e il lievito di birra sbriciolato. Lavorando l'impasto con le fruste a gancio unite poco per volta le uova già sbattute leggermente, il latte, il burro a fiocchetti e aromatizzate. Completate con il pizzico di sale e lavorate bene la pasta per una decina di minuti: dovrà risultare vellutata, morbida ed elastica. Ponetela protetta in un luogo tiepido e lasciatela lievitare per 90 minuti.

1.2.3.4. Senza rilavorare la pasta dividetela in 6 pezzi di ugual peso. Da ogni porzione prelevate due pezzetti (vi serviranno per le orecchie). Formate 6 palline e 12 orecchie.

5.6.7. Ponete le palline di pasta nello stampo e pennellatele con uovo miscelato a latte. Sistemate le orecchie, pennellatele a loro volta e fate lievitare il dolce coperto per 30 minuti. Infornate a 180° per 28-30 minuti, poi sfornate e, dopo 5 minuti, sformate la ciambella sulla gratella a raffreddare.

Decorazione: fondete il cioccolato bianco e distribuite 6 cerchi di Ø 2 cm sulla carta-forno, poi induriteli in frigo. Con la crema spalmabile posta in un conetto incollate i musetti sulle pagnottine. Completate gli orsetti con gli occhi e il naso.



Orsi polari in tazza

Preparazione 30 minuti • Per 3 persone

Ingredienti

- cioccolata densa: • 600 g di latte
- 30 g di fecola • 40 g di cacao
- 100 g di zucchero
- 60 g di cioccolato fondente tritato
- orsetti: • 5 grossi marshmallow bianchi
- crema spalmabile al cioccolato
- confettini marroni

Preparazione

Orsetti: con le forbici pulite tagliate a metà due marshmallow. Ritagliate dei tondi più piccoli per i musetti e altri ancora più piccoli per le orecchie.

Sagomateli e, facendo attenzione a non scottarvi, scaldateli sul fuoco ammorbidendoli sufficientemente per farli aderire. Appoggiate i musi e le orecchie sopra le teste e incollateli.

Con un conetto e la crema spalmabile disegnate gli occhi e la bocca e attaccate come naso un confettino marrone.

Cioccolata: unite la fecola al cacao e allo zucchero. Versate il latte freddo mescolando con una frustina per evitare grumi.

Continuando a rimestare, addensate la crema sul fuoco a fiamma bassa. Fuori dal calore aggiungete il cioccolato, poi distribuite la crema nelle tazze. Servite la cioccolata in tazza decorata con gli orsetti e pezzetti di marshmallow.



Palle di Natale

Preparazione 25 minuti

Cottura 20 minuti

Stampo a semisfere Ø 6 cm • Per 6 palle

Ingredienti

- tortine: • 140 g di farina
- 2 uova • 1 tuorlo
- 120 g di zucchero
- 120 g di burro morbido
- aroma all'arancia
- farcia: • crema spalmabile al cioccolato
- 60 g di gelatina di albicocche
- glassa: • 500 g di zucchero a velo
- 60 g di succo di limone
- colorante alimentare rosso
- decorazione:
- 30 g di fondente bianco

Preparazione

Base: montate bene il burro con lo zucchero e aromatizzateli, poi incorporate un uovo alla volta, il tuorlo e la farina setacciata. Inserite la massa in un sac à poche.

Pennellate le semisfere con un velo di burro e riempitele con l'impasto arrivando a 1 cm dal bordo. Infornate a 175° per 20 minuti, quindi sfornate e, dopo 10 minuti, sformate le semisfere e lasciatele raffreddare sulla gratella.

1.2. Paregiatele, accoppiatele con poca crema spalmabile e pennellatele con la gelatina di albicocche calda.

Glassa: in una ciotola pulita sbattete lo zucchero a velo con il succo di limone fino a renderli fluidi; pesatene 150 g e colorate la restante glassa con il colorante rosso.

3. Con una spatolina e un poco di glassa sigilate e paregiate la giuntura delle semisfere e lasciate asciugare.

4. Infilate uno stecchino nelle palle per sostenerle meglio e con un cucchiaino colate la glassa ricoprendole del tutto. Lasciate sgocciolare l'eccesso di glassa, poi adagiate ogni palla su un supporto di polistirolo protetto con pellicola. Lasciate asciugare.

5. Addensate la glassa bianca con un poco di zucchero a velo per ottenere una ghiaccia sostenuta, inseritela in un conetto e disegnate i cristalli di neve sulle sfere asciutte.

6. Gancetti: modellate un sottilissimo cordoncino di fondente bianco, tagliatelo a pezzetti e piegateli a metà lasciandoli asciugare. Deponete un ciuffetto di ghiaccia sulla sommità delle sfere con un conetto con beccuccio a stella piccolo, inserite il gancetto e lasciatelo solidificare.



più DOLCI NUOVO SERVIZIO!



... chiedigli di registrarsi a:
lamiacopia.sodip.it
e di avere **sempre** la rivista richiesta per te

la mia copia

puoi dirgli che è gratuito, facile e veloce

Dolcemente *ogni giorno*



*I dolci per coccolarsi ogni giorno
con dolcezza.*



Torta al latte farcita

Preparazione 45 minuti

Cottura 35- 40 minuti

Stampo Ø 20 cm

Per 8-10 persone

Ingredienti

torta: • 130 g di farina • 55 g di burro morbido • 2 cucchiaini di zucchero • 1 + 1/2 cucchiaino raso di bicarbonato di sodio • 1 pizzico di sale • 1 cucchiaino di lievito in polvere • 120 g di latte a temperatura ambiente • 200 g di latte condensato a temperatura ambiente

• 1 cucchiaino di essenza di vaniglia
farcia: • 250 g di panna montata zuccherata
• frutta fresca e sciroppata • menta

Preparazione

Torta: preriscaldate il forno a 180°. Setacciate insieme la farina, il bicarbonato di sodio, il lievito e il sale.

1. In una ciotola lavorate insieme il burro e lo zucchero con lo sbattitore fino a rendere il composto cremoso. A poco a poco aggiungete il latte condensato continuando a sbattere, poi unite l'essenza di vaniglia e il latte. Sbattete a lungo la crema. Incorporate delicatamente la miscela secca agli ingredienti liquidi formando una pastella senza grumi. Un-

gete la tortiera con poco burro, proteggete il fondo con carta-forno e infarinare le pareti. Versate l'impasto e cuocete per 35-40 minuti. Dopo 35 minuti, inserite uno stecchino al centro del dolce per controllarne il grado di cottura.

Togliete la torta dal forno e, dopo pochi minuti, sformatela a raffreddare sulla gratella.

2.3.4.5. Farcitura: tagliate la torta in due dischi e pennellateli con il succo di macerazione della frutta sciroppata. Sul primo disco, posto sul piatto da portata, spalmate la metà della panna montata. Arricchite con la frutta a fette e ricoprite con il secondo disco di torta.

Completate con la panna rimasta e la frutta, poi guarnite con la menta.

Biscotti secchi Daniela

Preparazione 30 minuti

Cottura 16/17 minuti • Per 40 pezzi

Ingredienti

• 100 g di farina semi-integrale tipo 2
• 300 g di farina di farro
• 60 g di farina di riso • 150 g di zucchero
• 1 cucchiaino raso di cacao amaro
• 230 g di burro • 80 g d'acqua
• 100 g di gocce di cioccolato

Preparazione

In una ciotola miscelate le farine. Unite lo zucchero, il cacao setacciato e le gocce di cioccolato. Infridete gli ingredienti con il burro a pezzetti, poi finite di impastare con l'acqua. Con la pasta formate un cilindro, proteggerlo con pellicola e ponetelo in frigo per 3 ore. Tagliate il cilindro a fette spesse 4 mm e trasferite i biscotti sulla placca foderata con carta-forno. Infornate i biscotti a 180° per 16-17 minuti. I biscotti si conservano a lungo se protetti in biscottiere o scatole di latta.



Plumcake al caffè

Preparazione 35 minuti

Cottura 52 minuti

Stampo 30 x 11 cm

Per 8-10 persone

Ingredienti

- 175 g di zucchero • 215 g di farina
- 40 g di fecola
- 30 g di nocciole polverizzate
- 175 g di burro morbido
- 4 uova a temperatura ambiente

- 1 tazzina di caffè • 8 g di lievito
- 2 pizzichi di polvere di caffè
- 30 g di gocce di cioccolato
- 2 pizzichi di sale
- decorazione:** • gelatina di albicocche
- granella di nocciole tostate

Preparazione

Montate il burro morbido con lo zucchero e la polvere di caffè. Sempre sbattendo versate gradualmente il caffè liquido. Assorbite un uovo alla volta, poi amalgamate la farina, la fecola, il lievito

e il sale. Inserite le nocciole polverizzate, le gocce di cioccolato e mescolate bene l'impasto. Versatelo nello stampo imburrrato e infarinato, paregiate la superficie e cuocete il plumcake in forno caldo a 175° per 50-53 minuti.

Prima di sfornarlo, saggiatene l'avvenuta cottura con la prova dello stecchino.

Sformatelo sulla gratella e lasciatelo intiepidire.

Pennellate la superficie del dolce con la gelatina di albicocche e cospargetela con la granella di nocciole.



Crema alle pesche

Preparazione 40 minuti

Cottura 15 minuti

Per 6 persone

Ingredienti

- 300 g di latte • 200 g di panna
- 200 g di zucchero
- 90 g di amido di riso
- 1 bacca di vaniglia
- 300 g di pesche sciroppate
- 3 cucchiaini di liquore all'amaretto

inoltre:

- 100 g di panna • menta
- 100 g di mascarpone
- 30 g di zucchero a velo vanigliato
- pezzetti di pesca sciroppata
- cioccolato grattugiato

Preparazione

Scaldare il latte con 200 g di panna e con la bacca di vaniglia aperta longitudinalmente, lasciateli in infusione, poi filtrate.

In una casseruola mescolare l'amido di riso allo zucchero.

1.2. Stemperate con il latte, poi ponete il recipiente sul fuoco e, mescolando, cuocete la crema per 2-3 minuti da quando inizia a bollire.

3. Allontanatela dal calore, unite le pesche frullate e aromatizzate con il liquore all'amaretto. Versate la crema nelle coppe.

Decorazione: con una spatola lavorate il mascarpone con lo zucchero a velo, poi amalgamatelo a 100 g di panna montata.

4. Trasferite il composto in un sac à poche e decorate le coppe con un giro di composto.

5. Completate con pezzetti di pesca, menta e cioccolato tritato.



Torta greca di semolino

*Preparazione.. minuti
Cottura q.b. • Stampo 30x26 cm
Per 10 persone*

Ingredienti

- 6 fogli di pasta fillo
- 1 l di latte • 250 g di zucchero
- 1/2 tazza semolino fine
- 4 uova sbattute leggermente
- 1 cucchiaino di lievito
- 2 cucchiaini di burro per pennellare i fogli
- 200 g ricotta di pecora
- cannella • 2 stecche di vaniglia
- buccia grattugiata di 1 arancia
- zucchero a velo per lo spolvero

Preparazione

Passate la ricotta nel setaccio e aromatizzatela con la buccia dell'arancia, la vaniglia raschiata, la cannella e tenetela da parte. Versate in una casseruola il latte e lo zucchero e, prima che alzi il bollore, versate a pioggia il semolino; abbassate il fuoco e, mescolando, cuocetelo. Fuori dal calore lasciatelo raffreddare un poco, poi incorporate le uova sbattute, il lievito e la ricotta aromatizzata.

Preriscaldate il forno a 180°.

1. Ungete la teglia e adagiate sul fondo il primo foglio di pasta fillo, pennellatelo con il burro fuso, sovrapponetelo il secondo foglio, ungetelo e appoggiate il terzo.

2.3.4.5. Distribuite la farcia, livellatela e ricopritela con i 3 fogli di fillo rimasti, sempre imburrati singolarmente.

Infornate la torta e cuocetela per 1 ora coperta con un foglio di carta alluminio. Quindici minuti prima del termine della cottura, eliminate la carta e dorate la superficie. Sfornate il dolce e lasciatelo raffreddare, poi servitelo spolverizzato con lo zucchero a velo.



Crostata alle pere

Preparazione 30 minuti

Cottura 20+45 minuti

Stampo 18x28 cm

Per 12 persone

Ingredienti

frolla: • 250 g di farina

• 50 g di mandorle polverizzate

• 1 uovo • 100 g di zucchero

• 1 puntina di lievito

• cannella in polvere • 120 g di burro

farcia:

• 2 pere mature spruzzate con succo di limone

frangipane: • 170 g di burro morbido

• 120 g di zucchero semolato

• 2 uova grandi

• 110 g di mandorle polverizzate

• 80 g di farina autolievitante

decorazione: • mandorle a lamelle

• 40 g di miele di fiori d'arancio

Preparazione

Frolla: aromatizzate il burro con la cannella, poi intridetelo con la farina, il lievito, le mandorle polverizzate e lo zucchero. Finite di impastare con l'uovo e 2 cucchiari d'acqua fredda. Modellate un panetto e ponetelo a raffreddare in frigo per 3 ore. Scaldare il forno 180°.

Cottura in bianco: stendete la pasta frolla su una superficie leggermente infarinata e

foderate lo stampo unto e infarinato. Rifilate la pasta sui bordi e punzecchiate il fondo.

Protegetela con carta-forno e riempite lo stampo con fagioli secchi. Infornate per 10 minuti, più 5 minuti senza carta e fagioli. Abbassate la temperatura del forno a 165°.

Farcia: dividete le pere a metà, eliminate il torsolo e passatele nel limone.

Frangipane: sbattete tutti gli ingredienti con una frusta elettrica.

Distribuite la massa nello stampo, livellate-la e appoggiate le pere inserendole nella frangipane. Nell'incavo del torsolo versate il miele, cospargete la torta con lamelle di mandorle e infornate per 50 minuti.



Cheesecake all'aceto balsamico

Preparazione 40 minuti
Per 8 bicchierini

Ingredienti

- base:** • 70 g di burro morbido
• 3 cucchiaini di aceto balsamico
• 120 g di biscotti al cacao
• 20 g di granella di mandorle tostata
farcia: • 300 g di mascarpone

- 80 g di zucchero a velo
- 120 g di panna montata
- 1 bacca di vaniglia • 100 g di ricotta
- inoltre:** • 140 g di aceto balsamico
- 30 g di zucchero a velo
- biscottini • palline di pera

Preparazione

Base: mescolate il burro con l'aceto e unite i biscotti tritati fini, poi completate con la granella di mandorle. Compattate il composto di biscotti sul fondo dei bicchieri.

Farcia: zuccherate il mascarpone e aroma-

tizzatelo con i semi raschiati dalla bacca di vaniglia. Aggiungete la ricotta passata nel setaccio, mescolate, poi incorporate la panna montata. Trasferite il composto in un sac à poche con bocchetta tonda e riempite i bicchierini. Livellate la superficie e ponete in frigo. Versate in un pentolino l'aceto e lo zucchero a velo e ponete su fuoco basso. Cuocete l'aceto per 5 minuti senza farlo bollire, poi raffreddatelo. Prima di servire distribuite sui cheesecake l'aceto balsamico e decorate le coppette con palline di pera e biscottini.



AUTENTICO ALL'ORIGINE



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Scegli il gusto certo dell'Indicazione Geografica Protetta.



Ogni goccia di Aceto Balsamico di Modena IGP custodisce il sapore, la passione, la storia del suo territorio d'origine. Ogni giorno, a tavola, puoi assaporare la cultura di questa terra che ha costruito nel gusto e nella tradizione la sua identità. Il **Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena**, attraverso una costante attività di vigilanza, salvaguardia e valorizzazione, ti garantisce questo prodotto unico, originale, autentico.



Seguici su Twitter, Facebook e Instagram - www.consorziobalsamico.it -



Muffins alle castagne

Preparazione 25 minuti

Cottura 25 minuti

Stampo a impronte Ø 7 cm

Per 6 persone

Ingredienti

- 100 g di farina di castagne
- 100 g di farina
- 150 g di burro morbido
- 140 g di zucchero • 4 uova
- ½ bustina di lievito
- 1 pizzico di sale
- buccia grattugiata di 1 arancia

per decorare:

- zucchero a velo

Preparazione

Aromatizzate il burro morbido con la buccia grattugiata dell'arancia.

1. Montate il burro con lo zucchero tenendone da parte due cucchiaini per montare gli albumi. Incorporate un tuorlo alla volta.

2.3. Setacciate sul composto le farine con il lievito e il sale.

4. Montate a neve non troppo ferma gli albumi con lo zucchero rimasto e aggiungeteli delicatamente all'impasto mescolando dal basso verso l'alto.

5. Sistemate i pirottini di carta nelle impronte dello stampo e distribuite la massa riempiendoli per $\frac{3}{4}$, poi infornateli a 170° per 25 minuti.

Decorazione: spolverizzate i muffin con poco zucchero a velo.

Insolito mascarpone

Preparazione 45 minuti
Cottura q.b. • Per 15 pezzi

Ingredienti

- 30 g di zucchero semolato
- 24 savoiardi morbidi
- 170 g di mascarpone
- 25 g di zucchero a velo
- ½ bacca di vaniglia, 1 tuorlo
- 100 g di ricotta di pecora
- 20 g di brandy
- inoltre:** • cacao q.b. per lo spolvero
- 150 g di cioccolato fondente fuso

Preparazione

In un pentolino portate a bollore il liquore con lo zucchero. Versateli a filo sul tuorlo mentre lo sbattete fino a renderlo spumoso. Mettetelo su un bagnomaria e montate ancora per 5 minuti. A parte lavorate con la spatola il mascarpone con lo zucchero a velo e la raschiatura della bacca di vaniglia, incorporate la ricotta e la battuta di tuorlo mescolando bene.

Assemblaggio: stendete sui savoiardi 1 cucchiaino di cioccolato fuso e lasciate indurire in frigo. Mettete il mascarpone in un sac à poche con bocchetta tonda, poi farcite i savoiardi e accoppiateli. Spolverateli con poco cacao e solo prima del consumo.



In cucina con



Bollire/Lessare

La bollitura consente di limitare l'utilizzo di grassi da condimento e di aromatizzare gli alimenti con l'aggiunta di odori e spezie. Qualsiasi sia il tipo di pentola che utilizziamo, la quantità d'acqua necessaria per cuocere è diversa a seconda del tipo di alimento. Soprattutto per verdure e legumi è importante utilizzare la minor quantità d'acqua per ridurre al minimo le perdite di vitamine e sali minerali. Nessun problema per zuppe o bolliti di carne o pesce: il brodo, infatti, viene utilizzato come completamento di queste pietanze. Gli esperti distinguono la bol-

litura dalla lessatura, che vuol dire cuocere un alimento in acqua solo quando questa ha quasi raggiunto la temperatura di ebollizione (quindi circa 95°C, anziché 100°C).

Lo sapevi che:

La dimensione della pentola varia in base alla destinazione d'uso: professionale o domestico. Una pentola per uso domestico è leggermente più bassa rispetto al proprio diametro: mantiene un'ottima capienza, ma risulta più maneggevole e facile da stivare nella dispensa.

In breve:

- Nelle pentole usate nella ristorazione diametro e altezza sono identici per contenere maggiori quantità di liquidi
- Bollire significa cuocere un alimento in ac-



Nelle foto:
**Pentola cm. 24 –
Serie 7000 Ballarini Professionale
Pentola cm.24 con coperchio
– collezione Portofino**

qua a 100°C

- La quantità d'acqua che utilizziamo differisce a seconda del tipo di alimento
- La bollitura consente di limitare l'utilizzo dei grassi

Scopri di più su www.ballarini.it



Video tutorial



Snack cereali e mele

Preparazione

25 minuti

Cottura 12-13 minuti

Stampo ad impronte

Ø 7 cm

Per 22 snack

Ingredienti

- 200 g di farina integrale
- 100 g di cereali misti per la prima colazione con frutti rossi
- 120 g di burro
- 30 g di uvetta passa
- 2 cucchiaini di brandy
- 540 g di mele bio lavate e detorsolate
- 1 uovo • 3 cucchiaini di latte
- 70 g di zucchero di canna
- 1 cucchiaino raso di lievito
- 2 pizzichi di sale

Preparazione

Mele: tagliate le mele a fette spesse 7 mm e disponetele su 2 placche protette con carta forno. Asciugate le fette in forno a 175° per 40 minuti. Sforinatele e cubettatele.

1.2. Alla farina aggiungete il lievito, il sale, lo zucchero, i cereali leggermente sbriciolati, l'uvetta ammollata nel brandy e strizzata.

3. Intridete la preparazione con il burro e finite di impastare con l'uovo leggermente sbattuto con il latte.

4. Alla pasta aggiungete delicatamente i cubetti di mela senza manipolarla troppo.

5. Formate delle palline con l'impasto e schiacciatele nelle impronte modellando i biscotti alti 3 mm circa, poi infornateli a 175° e cuoceteli per 12-13 minuti.





Morbidella

Preparazione 15-20 minuti
Stampo a cerniera Ø 22 cm
Per 8 persone

Ingredienti

- 4 uova
- 150 g di burro
- 200 g di farina
- 150 g di zucchero

- 1 arancia
- 30 g di latte
- 1/2 bustina di lievito
- 2 pizzichi di sale

decorazione: • 30 g di gocce di cioccolato

Preparazione

Lavorate a crema il burro morbido con lo zucchero. Unite la scorza grattugiata dell'arancia, poi un uovo alla volta, alternando con 1 cucchiaio di farina setacciata

con il lievito e il sale.

Completate con la farina rimasta, il latte e, dopo che sia assorbito, 3 cucchiaini di succo d'arancia.

Versate la massa nello stampo imburato e spolverizzato con farina, livellate e distribuite in superficie le gocce di cioccolato. Ponete la torta in forno preriscaldato a 180° per 30 minuti e, quando sarà cotta, sformatela e sformatela sulla gratella a raffreddare.

Crostata al cioccolato bianco

Preparazione 60 minuti
Cottura q.b. • Stampo Ø 24-26 cm
Per 10 persone

Ingredienti

frolla: • 250 g di farina • 140 g di burro
• 1 uovo • 1 pizzico di sale
• buccia grattugiata di 1 limone
• 100 g di zucchero

farcia: • 250 g di latte • 3 tuorli
• 80 g di zucchero • 25 g di farina
• buccia grattugiata di 1 limone
• 80 g di cioccolato bianco

inoltre: • 100 g di mascarpone
• 100 g di panna montata zuccherata
per decorare: • lamponi e menta

Preparazione

Pasta frolla: aromatizzate il burro con la buccia del limone, intridetelo con le polveri (farina, sale e zucchero) e finite di impastare con l'uovo. Proteggete la frolla e raffreddatela in frigo per 60 minuti. Stendete la pasta con il matterello allo spessore di 5 mm e rivestite lo stampo unto e infarinato. Rifilate la pasta e punzecchiatela sul fondo. Ricoprite la pasta con un foglio di carta da forno, riempitela con fagioli secchi e cuocete in forno preriscaldato a 180° per 20 minuti quindi sfornate.

Farcia: scaldate il latte con la buccia grattugiata del limone e, dopo 30 minuti, filtratelo. Sbattete i tuorli con lo zucchero, aggiungete la farina, stemperate e, rimestando, diluite con il latte. Ponete la crema sul fuoco a fiamma moderata e, sempre mescolando, addensatela. Fuori dal fuoco aggiungete alla crema il cioccolato bianco tritato, quindi raffreddatela protetta con pellicola a contatto. A 100 g di crema aggiungete il mascarpone, poi incorporate la panna montata alla crema rimasta e distribuitela nel guscio di frolla. Trasferite la farcia tenuta da parte in un sac à poche e tracciate sulla crostata la classica griglia. Decorate i riquadri con i lamponi e foglioline di menta.





Barrette all'arancia

*Preparazione 60 minuti
Cottura q.b.
Stampo 22x30 cm
Per 10 persone*

Ingredienti

- pasta:** • 250 g di farina
• 85 g di zucchero a velo
• 175 g di burro non troppo freddo
farcia: • 1 limone • 2 arance
• 4 grandi uova • 50 g di farina

- 400 g di zucchero semolato
- gelatina di albicocche
- zucchero a velo per lo spolvero

Preparazione

Preriscaldate il forno a 180° e foderate lo stampo con carta-forno.

Pasta: intridete la farina e lo zucchero con il burro. Quando la pasta sarà omogenea, distribuitela nello stampo e compattatela con il dorso di un cucchiaio. Cuocetela per 15 minuti, poi sfornatela e tenetela da parte. Grattugiate finemente la scorza del limone e delle arance e spremete

tutto il succo. Filtratelo e pesatene 120 g. Con una frusta elettrica sbattete insieme le uova e lo zucchero per 1 minuto, quindi aggiungete la scorza degli agrumi e il succo e amalgamate. Setacciate la farina e incorporatela alla pastella.

Versate la farcia sulla pasta dopo averla pennellata con le gelatina di albicocche.

Infornate nuovamente per 20-25 minuti. Raffreddate la torta nello stampo, poi spolverizzatela con abbondante zucchero a velo.

Dividetela in trancetti e servite.

Crostatine riso e mele

Preparazione 60 minuti

Cottura q.b.

Stampini festonati

da tartellette Ø 8 cm

Per 13-15 tartellette

Ingredienti

pasta frolla: • 150 g di farina

• 50 g di zucchero

• 70 g di burro • 1/2 uovo

farcia: • 50 g di riso Vialone

Nano lessato al dente • 200 g di latte

• 1 mela • 80 g di zucchero • 2 uova

• 1-2 pizzichi di cannella macinata

• liquore limoncello • sale

• zucchero a velo per decorare

Preparazione

Pasta frolla: intridete tutti gli ingredienti, compattate la pasta in un panetto e raffreddatela in frigo per 30 minuti. Stendete la frolla e rivestite gli stampini unti e infarinati. Rifilate la pasta sui bordi e pungetela sul

fondo. Ponete i gusci in frigorifero. Scaldate il latte con la cannella e un pizzico di sale, portatelo a bollore con la mela sbucciata e a quadretti. Aggiungete il riso cotto e cuocete fino a che le mele saranno morbide e la farcia asciutta. A parte sbattete le uova con lo zucchero e aggiungetele al composto di riso. Aromatizzate con 2 cucchiai di liquore e distribuite la farcia nelle crostatine. Infornatele a 180° e cuocetele per 25 minuti. Servite le crostatine cosparse con zucchero a velo.



più DOLCI

RICETTE ▾

occasioni speciali

scuola di pasticceria

rivista ▾

chi siamo

SHOP

Cerca ricetta...



IN EVIDENZA

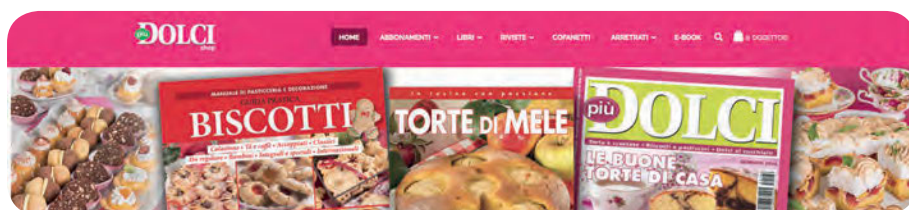
14 Marzo 2016

TORTELLI
FARCITIVEDI LA
TA >

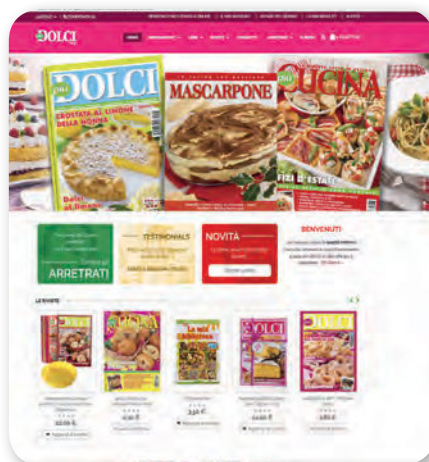
Vieni a trovarci...

E' ONLINE IL **NUOVO SITO** DI

Tante novità per te!

NUOVA GRAFICA**più DOLCI****RICETTE**LE RICETTE PIÙ BUONE DEL MESE
PROVATE NELLA NOSTRA CUCINA**SCOPRI TUTTE LE NOVITA'**

- * Ricette più leggibili
- * Immagini più appetitose
- * Tante fasi di lavorazione

CLICCA SU...**EDICOLA ONLINE:**
PIU' FACILE E PIU' VELOCE

- * Riviste, libri
- * Abbonamenti, cofanetti e arretrati
- * E-book
- * Il tuo account personale

SOCIAL NETWORK

IL LINK PER COLLEGARTI SU:



- * Rimani aggiornata sulle ultime news
- * Commenta, chiedi e lascia i tuoi suggerimenti
- * Posta le foto dei tuoi dolci
- * Condividi i contenuti

**TUTTO DIRETTAMENTE
DAL NOSTRO SITO!****più DOLCI****TI E' SEMPRE PIU'
VICINO!**

Le novità per la casa e la dispensa

buone Nuove

Da appendere all'albero

Se riuscirete a resistere alla tentazione di mangiarli... potrete anche appenderli all'albero, perché sono muniti di un piccolo gancio. Sono i simpatici personaggi del Villaggio di Natale, realizzati in cioccolato finissimo e incartati singolarmente.

Bauli, www.bauli.it



Tavola a festa

E' proposta in due varianti colore la collezione Winter, rosso e avorio con decori a rilievo, e comprende anche alzate e i vassoi per portare in tavola i vostri dolci delle feste.

Villa D'Este Home Tivoli, www.villadestehometivoli.it

La cannella

Racchiusa nel pratico vasetto e già macinata, la cannella Cannamela regalerà il suo caratteristico sapore a torte, crostate, biscotti, dolci al cucchiaino e alle dolcezze tipiche della tradizione natalizia.

Cannamela, Il Regno dei Sapori www.cannamela.it



Tutto il buono della frutta secca

La confezione BBmix Benessere

* Speciale Anniversario * contiene la migliore selezione di frutti sgusciati e frutta essiccata: nocciole pelate e tostate, croccanti e saporite, mezzec noci sgusciate, gustose e sane, mandorle pelate, buone e delicate e uvetta sultanina, dolce e morbida. Per una pausa ricca di benessere.

Madi Ventura, www.madiventura.it



Cremini squisiti

Ai migliori cremini preparati con metodo tradizionale si aggiunge il gusto inconfondibile di Strega. Il risultato è un inedito e apprezzatissimo mix equilibrato ed inimitabile. **Strega Alberti Benevento, www.strega.it**



Due vere delizie

La Crema Gianduia Pernigotti è racchiusa in un vasetto di vetro che ne mostra l'aspetto irresistibile ed è prodotta con ingredienti di alta qualità. E' proposta in due varianti: una classica e una fondente. Una più golosa dell'altra.

Pernigotti, www.pernigotti.it





Per i più ghiottoni

Un dono gradito ai più golosi? Scegliete fra Voglia di stelle, le raffinate scatole regalo a forma di stella disponibile in due varianti: classica che contiene 18 Baci Perugina classici, e assortita con 6 Baci Perugina classici, 6 baci al Latte e 6 praline al cioccolato bianco. **Perugina, www.baciperugina.it**



Un regalo dolce come ... il miele

La raffinata confezione regalo Mielizia propone quattro tipologie di mieli in piccolo formato da 40 g: acacia, bosco, castagno e millefiori, tutti mieli italiani di alta qualità perfetti per fini abbinamenti gastronomici ed esperimenti culinari. **Conapi Soc. Coop. Agricola, www.mielizia.com**



Solo frutta e tanta frutta

Nelle composte Cavazza sono utilizzati solo frutta e gli zuccheri naturalmente contenuti nella frutta, quindi niente addensanti, coloranti, conservanti, e senza aggiungere la pectina. Un processo di cottura lento permette di preservare tutto il sapore ed il profumo della frutta. Tanti gusti a disposizione, dalle albicocche ai frutti di bosco, le pere Williams, pesche, prugne.

Cavazza 1898, www.cavazza1898.com



Unico e prezioso

Dario Loison stupisce ancora una volta con uno dei suoi preziosi manufatti: il Panettone alla Rosa. Unico grazie al sapiente Blend tra Rosa Damascena e Sciroppo di Rose liguri, Presidio Slow Food questo panettone conquista il palato per il suo sapore prezioso e la vista per la meravigliosa confezione con dettagli tratti da antiche tavole botaniche ritrovate presso biblioteche di tutto il mondo, ed è il risultato di una continua e profonda ricerca di Sonia Pilla.

Loison, www.loison.com



Dolcissimo Natale

Il Natale prende forma grazie alla pratica tortiera apribile 3D 3in1 NATALE munita di tre fondi: Babbo Natale, Orsacchiotto e tradizionale. Per portare in tavola tutta la dolcezza e la magia delle feste. **Fackelmann, www.fackelmann.it**

Un dono... doppio

Sono dedicati a coloro che amano i dolci realizzati con ingredienti di qualità i biscotti al burro Jacobsen, frollini assortiti di fragrante pasta frolla, contenuti nelle latte raffiguranti case dallo stile nordico che hanno le finestrelle forate, così da permettere, una volta svuotate le scatole, di utilizzarle come lanterne inserendo una candela.

Jacobsen, distribuito da Eurofood, www.eurofood.it



Agenda del mese



Re Panettone® Napoli

3 e 4 Dicembre

Dopo l'appuntamento milanese di Novembre, torna a Napoli, nella sede del Salone degli Specchi del Gran Hotel Parker's, la II edizione di Re Panettone.

L'evento prevede approfondimenti tematici, degustazioni, laboratori sensoriali e momenti di incontro con i 24 pasticceri presenti. La manifestazione, a ingresso libero, vuole essere un'occasione unica per dare voce a grandi nomi della pasticceria nazionale, celebri lieviti e nuovi talentuosi artigiani. Inoltre, novità di questa edizione, sarà presente una giuria di esperti per assegnare il premio Re Panettone Napoli al miglior panettone presente alla kermesse.

Per info: www.repanettone.it

Sweet Bologna

3 e 4 Dicembre

Sweet Bologna è il nuovo festival della pasticceria creativa e, per due giorni, regalerà dolci profumi a via Rizzoli, nel cuore della città di Bologna.

Nove pasticcerie si daranno battaglia rivisitando la tradizionale ricetta della Pinza e un dessert nuovissimo, inventato per la manifestazione.

Durante le due giornate del festival, le preparazioni delle pasticcerie saranno vendute al pubblico che darà un giudizio degli assaggi attraverso la compilazione di una scheda. Al termine della due giorni, infine, il parere di una giuria di esperti, sommato a quello espresso dal voto popolare, decreterà il vincitore della manifestazione. Sweet Bologna si propone di arricchire l'antica tradizione dolciaria bolognese stimolando la creatività dei pasticceri a far nascere nuove ricette, per ampliare l'offerta gastronomica (già ricca e gustosa) della città.

Per info: <https://www.youtube.com/user/Maison-Madeleine/videos>

Care amiche e amici...



Anche se mi sembra passato solo un momento da quando ho staccato l'ultima pallina dall'albero di Natale, eccolo di nuovo in quest'anno 2016. Allora ripeto questo rituale che mi piace tantissimo, perchè sa di casa, di fanciullezza, di allegria e di bontà.

Vi voglio confidare un segreto che mi rende felice: qui in redazione il Natale dura di più, la rivista infatti richiede tempi lunghi di preparazione: pensate alle ricette, alle foto e al lavoro di redazione e stampa che c'è dietro ad un giornale.

In redazione iniziamo a progettare le ricette già ad Agosto, Settembre e Ottobre sono l'apoteosi del buon gusto, perchè, come sapete, tutti i dolci pubblicati su piùDOLCI sono preparati nella cucina della redazione e assaggiati. Con oltre due mesi d'anticipo viviamo il Natale, ma questo non ci fa perdere l'entusiasmo per le Festività, anzi! Ognuna di noi sceglie con tutta calma che dolce confezionerà per la Vigilia, o per il Natale, quale sarà impacchettato e portato in dono e quale sicuramente conquisterà il palato degli ospiti. Perchè tante sono le possibilità in questo numero: torte sontuose si affiancano a preparazioni più semplici, ma non per questo meno deliziose, per dare a tutti la possibilità di realizzare un buon dolce preparato con le proprie mani.

In questo numero non abbiamo solo pensato ai dolci per le feste, infatti il capitolo "dolcemente" ci rammenta che ogni giorno è un buon giorno per coccolarsi. Tutto il gruppo di lavoro di piùDOLCI augura delle Feste serene e piene di dolcezza.

Daniela



Buon Natale! Il mese più dolce dell'anno è arrivato e mai come ora i dolci sfornati dai nostri pasticceri si fanno più eleganti e sontuosi per ornare al meglio le tavole delle feste. Uno spazio particolare è sempre dedicato ai bambini per coccolarli e stupirli nel migliore dei modi. Rinoviamo l'invito a seguirci su Facebook per condividere foto, domande, dubbi e curiosità e tutto ciò che riguarda il mondo della pasticceria.



Un Natale di Luce e Cristalli

Dal 25 Novembre al 24 Dicembre

Nel cuore del Tirolo austriaco, nella regione di Hall-Wattens,

tutto è pronto per la festa più attesa dell'anno: il profumo dei dolci dell'Avvento pervade la splendida cittadina di Hall che si riempie di bancarelle per il tradizionale mercatino di Natale, mentre la luce dei cristalli illumina Wattens sede dei Mondi di Cristallo Swarovski. Il mercatino di Natale di Hall ospita decine di bancarelle di artigiani locali e non mancano gli stand dedicati alle golosità tirolesi: Kirchtagskrapfen, pan di zenzero, vin brulé, Kiachl con crauti o mirtillo, formaggi regionali da degustare in compagnia di folcloristici spettacoli musicali. Spostandosi a Wattens invece, si può far visita alla sede dei Mondi di Cristallo di Swarovski dove è possibile ammirare la bellezza del "magico mondo invernale" degustando dolci natalizi fatti in casa, prelibati biscotti e il tipico Kletzenbrot (pane dolce con frutta secca e noci).

Per info: www.hall-wattens.at



La magia del Natale in Alta Badia

Il Natale in Alta Badia (Bolzano) si aspetta sciando e apprezzando i prodotti enogastronomici di una terra che ha molto da offrire. Così, dopo una bella sciata, sarà piacevole sorvegliare un vin brulé nella zona pedonale di San Cassiano in Alta Badia, all'interno di Paisc da Nadé, un villaggio natalizio, **aperto**

dal 2 dicembre al 7 gennaio, ricreato nel centro del paese con casette in legno addobbate a festa, cornice di un ricco programma di attività e manifestazioni. Presso le baite si potranno assaggiare prodotti gastronomici di vario genere. Le sorprese però non finiscono e gli eventi in programma sono diversi.

Per scoprirli consultate il sito www.altabadia.org

Sagra della Pettola di Rutigliano

10 e 11 Dicembre

Il secondo week end di Dicembre arriva a Rutigliano (Ba) uno degli appuntamenti prenatalizi più attesi nel sud est barese: la Sagra della Pettola. Durante l'evento, curato dalla Pro Loco e dall'Assessorato al Turismo, i turisti potranno apprezzare l'abilità delle massaie nella preparazione delle "Pettole", pallottole di pasta lievitata ottenute da un impasto di farina e acqua, fritte nell'olio bollente. Arricchiscono la Sagra spettacoli musicali, artisti di strada, stand espositivi e la possibilità di effettuare visite guidate nel Museo dei Fischietti di Terracotta. Per info: www.facebook.com/proloco.rutigliano



Prossimamente...

piùDOLCI di Gennaio in edicola il 28 Dicembre 2016



Torta di mele

► E' il tempo delle mele

Dolci squisiti e facili da preparare, perfetti per ogni occasione.

► Per l'ora del tè

La pasticceria fine impreziosisce il tè delle cinque.

► Torte rustiche

Veloci e di sicuro successo, le torte rustiche sono un vero "asso nella manica".

► Befana

Per grandi e piccini.

Le rubriche

Torte farcite

Per i momenti di festa e non solo.

per il Battesimo.

Celiachia

Le ricette per chi non tollera il glutine.

Torte

Rallegrate la tavola in ogni momento della settimana.

Da lettrice a lettrice

Le pagine per chiacchierare insieme a voi.

Crostate

Una fetta tira l'altra.

Dolci al cucchiaino

Cremosi e invitanti.

Lo shopping

Le novità per lo shopping: dalla dispensa alla tavola.

Biscotti e pasticcini

Tutti da sgranocchiare.

Agenda

Notizie e manifestazioni dal mondo della pasticceria e non solo.

Feste in casa

Suggerimenti e ricette per realizzare la festa

Direzione, redazione e amministrazione:

Quado Editrice s.r.l.
via Cesare Della Chiesa, 133
41126 Modena
tel. 059/821945 fax 059/821977
e-mail: piuquado@piuquado.com
info@piuquado.com

web: www.piudolci.it
www.piuquado.com
www.libri-di-cucina.com

Direttore Responsabile
Daniela Peli

Capo Redattore
Daniela Peli
daniela.peli@piuquado.com

Redazione
Francesca Ferrari, Rita Gualmini, Sara Bassini
francesca.ferrari@piuquado.com

Grafica
Elena Bertacchini, Francesca Fiumara,
ufficiografico@piuquado.com

Consulenza gastronomica e realizzazione ricette
Maestri Pasticceri
Mara Mantovani
mara.mantovani@piuquado.com
chef Riccardo Ferrari
chef Umberto Cozzolino

Fotografie
Sandro Goldoni

hanno collaborato
Davide Falcioni

Responsabile Pubblicità
Silvana Carbone tel. 059/821945
silvana.carbone@piuquado.com

Cristina Odorici (segreteria)
ufficiocommerciale@piuquado.com

Ufficio Abbonamenti
Sandra Cavazzuti (responsabile)
tel. 059/821945
sandra.cavazzuti@piuquado.com

Antonietta Rauseo
antonietta.rauseo@piuquado.com

Distributore per l'Italia
SO.DI.P. "Angelo Patuzzi" spa
via Bettola, 18 - 20092 Cinisello Balsamo (MI)
tel. 02/660301, telefax 02/66030320

Distributore per l'estero
SO.DI.P. SpA
Via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (MI) Tel
+3902/66030400, Fax +3902/66030269
e-mail: sies@sodip.it
www.siesnet.it

Stampa
ELCOGRAF spa, via Mondadori, 15
Verona

Autorizzazione del Tribunale di Modena n. 1458
del 25/1/1999 - ISSN 1128-0719

Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta. Testi e immagini, anche se non pubblicati, non si restituiscono.



Fashion in Flair for Christmas

Dal 16 al 18 Dicembre

Sarà l'affascinante cornice del Real Collegio, nel centro storico di Lucca, a ospitare la manifestazione dove, per l'occasione, il chiostro coperto e le sale affrescate al piano nobile, si trasformeranno in una delle più importanti vetrine per l'alto artigianato Made in Italy. In mostra lo stile italiano con l'esposizione di pezzi unici, unito alle eccellenze enogastronomiche, all'interno di un fiabesco scenario dedicato al Natale per trascorrere un week end di festa tra originali idee regalo, prelibatezze per il palato e il magico incontro con Babbo Natale.

Per info: www.fashioninflair.com

LA LIEVITAZIONE LENTA

Piergiorgio Giorilli, Collana "Sapori e fantasia", Gribaudo

Accanto alle ricette dei grandi classici (pandoro, colomba, panettone) l'autore presenta più di 50 preparazioni, tutte fotografate e spiegate in maniera semplice per rendere la lievitazione lenta un procedimento riproducibile anche a casa. All'interno sono raccolte numerose informazioni tecniche e preziose indicazioni per la preparazione del lievito madre, la procedura per sfogliare, spiegate attraverso l'esperienza di un grande maestro del settore.

Per info: www.feltrinellieditore.it/gribaudo/



SCHEMA DELLA CASETTA DELLA TORTA CASSETTE

A PAG. 34-35

Fotocopiate ingrandendo del 335% lo schema e riscaldate-
lo sulla carta-forno.



ERRATA CORRIGE

Sul numero di **piùDOLCI** n. 195 **Novembre 2016** abbiamo erroneamente indicato i biscotti a pag. 23 con il nome di **"Canestrelletto di Torreglia"**, ma il nome corretto è **"Canestrelletto di Torriglia"**. Ce ne scusiamo con tutti le lettrici e i lettori.

Corsi e Scuole

A TAVOLA CON LO CHEF

Tutti in... bakery! **3 Dicembre**
Dolci di capodanno **13 Dicembre**

A Tavola con lo Chef,
www.atavolaconlochef.it

BOSCOLO ETOILE ACADEMY

Torte da forno **3 Dicembre**
Frolle, crostate e biscotti **17 Dicembre**
Boscolo Etoile Academy,
www.scuoladicucinaetoile.com

CASTALIMENTI

Primi passi in pasticceria **Dal 5 al 7 Dicembre**
CastAlimenti, www.castalimenti.it

ARTE DOLCE

Diversarsi con il riso **7 Dicembre**
Il gelato artigianale, dalla teoria alla pratica -
livello base **12-13-14 Dicembre**
Le torte gelato e i semifreddi **13-14-15 Dicembre**
Il gelato vegano **19 Dicembre**
Arte Dolce, www.artedolce.it

Indirizzi

Si ringraziano, Baldassare Agnelli www.pentoleagnelli.it, Ballarini www.ballarini.it per gli strumenti di cottura e Guardini www.guardini.com, Pavoni www.pavonitalia.com e Silikomart www.silikomart.com per l'attrezzatura di pasticceria.

■ CREATIVE TOPS, distributore esclusivo per l'Italia ERRE COOK SRL tel. 030/8982777, www.errecook.com
■ DECOCHIC tel. 0445/372396, www.decochic.it
■ EASY LIFE, tel. 030 6850825 Sito www.easylifedesign.it
■ LA PORCELLANA BIANCA, UNITABLE tel. 02/9850961, www.laporcellanabianca.it

■ LORENZON GIFT tel. 011/9876410, www.lorenzongift.it
■ MONTEMAGGI, tel. 055/8732036, www.montemaggi.net
■ PALAIS ROYAL, distribuito da LAMART, lamart@lamart.it, www.lamart.it
■ PPD, distribuito da MERITO, tel. 0473/440230, www.merito.it

la biblioteca di "in cucina con passione"



MANUALI E GUIDE PRATICHE

GUIDA PRATICA: I LIEVITATI

- Pasta lievitata
- Grandi classici
- Lievitati da colazione
- Pan brioche
- Frittelle lievitate

€ 14,50



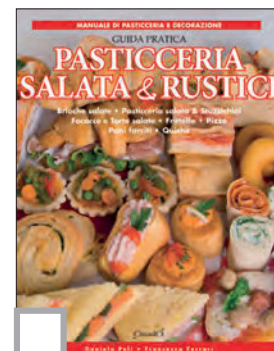
- Pan di Spagna
- Torta Margherita e Maddalena
- Pasta biscotto
- Plum cake
- Torta Paradiso
- Meringa
- Decor con beccucci
- Panna montata
- Glassa • Ghiaccia
- Caramello
- Zucchero a velo
- Decor di fantasia

MANUALE DI PASTICCERIA E DECORAZIONE VOL.1: tecniche di base per la pasticceria casalinga
€ 14,50



- Sistema pasta lievitata a sfoglia
- Pasta sfoglia
- Fritti • Lievitati
- Cioccolato
- Pasta choux
- Pasta frolla
- Al cucchiaio
- Glassa fondente
- Pasta di mandorle
- Crema al burro
- Decor con fiori e la frutta

MANUALE DI PASTICCERIA E DECORAZIONE VOL.2: tecniche di base per la pasticceria casalinga
€ 14,50



- Brioche salate • Pasticceria salata & stuzzichini
- Pizze • Quiche • Frittelle
- Focacce & torte salate • Pani farciti

GUIDA PRATICA: PASTICCERIA SALATA E RUSTICI
€ 14,50



- Le Frolle
- Crostate di frutta fresca, sciroppata e confettura
- Mini crostatine
- Crostate tradizionali
- Crostate internazionali
- Crostate creative

GUIDA PRATICA: LE CROSTATE
€ 14,50



- Farciture di frutta
- Farciture con creme all'uovo
- Farciture con la panna
- Farciture al latte
- Farciture al cioccolato
- Farciture ai formaggi e mascarpone
- Farciture allo yogurt
- Farciture al liquore
- Farciture con miele, spezie, caffè & Co.
- Farciture con frutta secca
- Farciture con creme al burro

GUIDA PRATICA: LE TORTE FARCITE
€ 14,50



- Prima colazione
- Monoporzione
- Mignon
- Tranci
- Pasticceria secca
- Pasticceria salata

GUIDA PRATICA: LE PASTE
€ 14,50



- Colazione
- Tè e caffè
- Accoppiati
- Classici
- Da regalare
- Bambini
- Integrali e speciali
- Internazionali

GUIDA PRATICA: BISCOTTI
€ 14,50



- Bruschette • Tartine • Panini mignon
- Vol-au-vent farciti
- Salatini con la pasta sfoglia
- Stuzzichini • Bicchierini
- Baguette • Tramezzini classici e mignon
- Pancanasta • Pasta biscotto salata
- Miniquiche • Bigné farciti
- Minipasticcette • Pizette
- Focacce e minicassoni • Arancini
- Crocchette • Calzoncini farciti e fritti
- Frittelle, ciambelline e pizzette fritte
- Mozzarella in carrozza • Torte di rose
- Focacce • Pani farciti • Quiche
- Secondi piatti • Riccetti • Taglieri
- Verdure • Aperitivi • Torte farcite
- Torte decorate • Cupcakes
- Pasticceria mignon • Dolci al cucchiaio

FESTE IN CASA
€ 14,50



- Bruschette • Tartine
- Panini semidolci
- Mini tramezzini e spiedini
- Pasta sfoglia e pizzette di sfoglia • Pizzette classiche e integrali
- Sfizioosità al forno
- Calzoncini fritti • Cucchiai e bicchieri salati • Bomboloni salati
- Frittelle • Mini quiche
- Sfogliatelle lisce salate
- Pasticceria salata • Pani
- Quiche • Antipasti • Riso, farro, orzo
- Paste fredde • Sformatini di pasta • Secondi • Verdure
- Cocktail
- Torte • Crostate • Cheesecake
- Gelati sullo stecco • Bicchieri e cucchiari dolci • Piccola pasticceria
- Cupcake e lollipop

FESTE IN CASA ESTATE
€ 14,50

Effettua i tuoi acquisti on line! Sfoglia i libri sul sito www.libri-di-cucina.com



LIBRI DI PASTICCERIA

IL MEGLIO DI "più DOLCI" VOL.4

• Torte • Crostate • Dolci al cucchiaio
• Biscotti • Frittelle • Pasticcini

€ 8,90



CHEESECAKE
€ 8,90



MASCARPONE
€ 8,90



TORTE DI MELE
€ 8,90



**DOLCI RUSTICI
AL CIOCCOLATO**
€ 8,90



**BISCOTTI, SNACK E
MERENDINE**
€ 8,90



DOLCI RUSTICI
€ 8,90



DOLCI AL LIMONE
€ 8,90



**FRITTELLE
DOLCI & SALATE**
€ 8,90



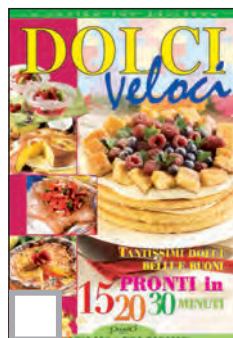
**DOLCI PIÙ BUONI
DEL MONDO**
€ 8,90



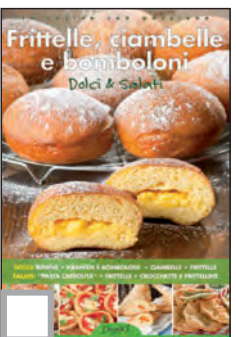
**DOLCI PIÙ BUONI
D'ITALIA**
€ 8,90



**DOLCI CON LA
FRUTTA**
€ 8,90



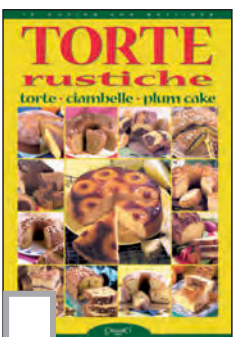
DOLCI VELOCI
€ 8,90



**FRITTELLE, CIAMBELLE
E BOMBOLONI**
€ 8,90



**DOLCI PER LA
COLAZIONE**
€ 8,90



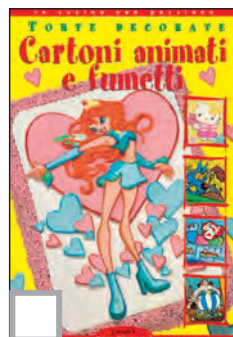
TORTE RUSTICHE
€ 7,90



**FESTE DI COMPLEANNO
PER TUTTE
LE ETÀ**
€ 8,90



**BISCOTTI
PER LE FESTE**
€ 14,50



**TORTE DECORATE
CARTONI ANIMATI E
FUMETTI**
€ 14,50

**LE RACCOLTE DELLE RICETTE
PIÙ BUONE PUBBLICATE SULLA
RIVISTA piùDOLCI**



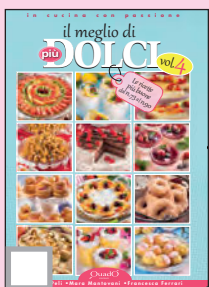
**IL MEGLIO DI
piùDOLCI VOL.1
€ 8,90**



**IL MEGLIO DI
piùDOLCI VOL.2
€ 8,90**



**IL MEGLIO DI
piùDOLCI VOL.3
€ 8,90**



**IL MEGLIO DI
piùDOLCI VOL.3
€ 8,90**



**I pratici cofanetti
per racchiudere
5 libri della collana***

* esclusi i volumi della sezione
"Manuali e Guide pratiche"

€ 3,50 cad.

OFFERTA VALIDA SOLO PER L'ITALIA

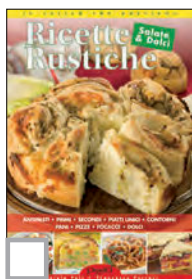


LIBRI DI CUCINA

**PESCE PER TUTTI I GIORNI
E PER LE GRANDI OCCASIONI
€ 8,90**



**PIZZE: CALZONI, PANI,
FOCACCE FARCITE
€ 7,90**



**RICETTE RUSTICHE.
SALATE & DOLCI
€ 8,90**



**TUTTO IN FORNO
€ 8,90**



**PATATE: DALL'ANTIPA-
STO AL DOLCE
€ 7,90**



**PATATE CON...
€ 8,90**



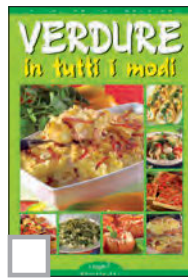
**PASTA
€ 8,90**



**PANE: PANI FARCITI,
PANINI, TRAMEZZINI
€ 8,90**



**SECONDI PIATTI. FACILI,
ECONOMICI, VELOCI
€ 8,90**



**VERDURE IN TUTTI I
MODI
€ 8,90**



**POLLO
€ 8,90**



**PASTA AL FORNO
€ 8,90**

**X SELEZIONA IL LIBRO CHE DESIDERI, COMPILA IL TAGLIANDO E SPEDISCI LE PAGINE
ALLEGANDO COPIA DELLA RICEVUTA DI PAGAMENTO PER POSTA O FAX O MAIL A
QUADÒ EDITRICE - VIA CESARE DELLA CHIESA, 133 - 41126 MODENA.**

Per info: Antonietta Rauseo tel.059/821945 fax 059/821977 mail: antonietta.rauseo@piuquado.com

**ATTENZIONE: NON SI EFFETTUANO SPEDIZIONI IN CONTRASSEGNO. CONSULTARE IL SITO
WWW.PIUQUADO.COM PER ORDINI WEB, PAGAMENTI CON CARTA DI CREDITO E ORDINI DALL'ESTERO**

SELEZIONARE LA MODALITÀ DI PAGAMENTO:

- ☐ Bonifico Bancario su Banca Popolare dell'Emilia Romagna **IBAN IT 132053871290500000945858**
- ☐ Versamento su **CCP n° 000018143412** int. a Quadò Editrice srl, Modena (allego fotocopia)
- ☐ Assegno allegato non trasferibile intestato a Quadò Editrice srl

Cognome..... Nome..... Età.....

Via..... N. Cap..... Città

Prov. Tel. (importante!) Fax.....

Attività ☐ Fattura: Rag. Soc.

P.IVA CODICE FISCALE (obbligatorio per la fatturazione)

Per presa visione del **Documento informativo ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13, D.lgs 196/03** a pag.64

Dichiaro di aver preso visione della informativa privacy e:

- ☐ autorizzo il trattamento dei miei dati personali per dare corso alla mia richiesta di acquisto (a titolo di esempio, abbonamento alla nostra rivista, acquisto di specifiche pubblicazioni, acquisto di numeri arretrati della nostra rivista, etc...).
- ☐ autorizzo il titolare del trattamento dei dati a inviarmi comunicazioni informative/commerciali/promozionali, attraverso modalità "tradizionali" (a titolo di esempio, posta cartacea e telefonate con operatore) e/o quelle di cui all'art. 130, commi 1 e 2 del D.lgs 196/03 (a titolo di esempio, fax, email, sms, mms, etc...) ai recapiti indicati all'atto della compilazione del coupon.

FIRMA

FIRMA

DO

ABBONAMENTI E ARRETRATI

Spedisci questa pagina allegando il pagamento per posta in busta chiusa, fax o mail a:

Quadò Editrice - via Cesare Della Chiesa, 133- 41126 Modena

Per INFO: **Antonietta Rauseo tel.059/821945 fax 059/821977 e-mail: antonietta.rauseo@piuquado.com**

Arretrati 2015-2016 disponibili dal numero 175 al numero 195 a soli 3,80 € cadauno



ABBONAMENTO VALIDO SOLO PER L'ITALIA

☐ Abbonamento a 12 numeri a € 19,00 (senza regalo) dal mese di

☐ Abbonamento a 12 numeri a € 22,00 (con regalo*) dal mese di



IN REGALO UN PRATICO STAMPO

*ATTENZIONE! LO STAMPO IN OMAGGIO POTRÀ AVERE FORMA DIVERSA DA QUELLA RAPPRESENTATA NELLA FOTO A LATO.

silikomart
gli specialisti del silicone in cucina

COFANETTI

☐ Acquisto n. cofanetti riviste € 3,50 cadauno*

☐ Acquisto n. 5 cofanetti riviste € 14,00* (il 5° cofanetto è in omaggio!) anziché € 17,50 *spese di spedizione comprese
Offerta valida solo per l'Italia.



- Non si effettuano spedizioni in contrassegno.
- Non si accettano ordini telefonici
- Tutti gli ordini per l'estero sono sottoscrivibili esclusivamente online.
- Per pagamenti con carta di credito utilizzare il sito.

SCELGO LA SEGUENTE FORMULA DI PAGAMENTO:

☐ Bonifico Bancario su Banca Popolare dell'Emilia Romagna **IBAN IT 132053871290500000945858**

☐ Versamento su **CCP n° 000018143412** int. a Quadò Editrice srl, Modena (allego fotocopia)

☐ Assegno allegato non trasferibile intestato a Quadò Editrice srl

Cognome..... Nome..... Età.....

Via..... N. Cap..... Città

Prov. Tel. (importante!) Fax.....

Attività ☐ Fattura: Rag. Soc.

P.IVA CODICE FISCALE (obbligatorio per la fatturazione)

COMPRA ONLINE SU
www.piuquado.com

DOCUMENTO INFORMATIVO AI SENSI E PER GLI EFFETTI DI CUI ALL'ART. 13, D.LGS 196/03

I dati personali a Lei richiesti saranno trattati dalla **QUADÒ EDITRICE SRL**, con sede a Modena, in Via Cesare della Chiesa n. 133, in qualità di titolare del trattamento, per dare corso alla Sua richiesta di acquisto (a titolo di esempio, abbonamento alla nostra rivista, acquisto di specifiche pubblicazioni, acquisto di numeri arretrati della nostra rivista, etc...) e, per la gestione dei connessi adempimenti pre contrattuali, contrattuali, organizzativi interni, amministrativi, contabili, fiscali e di Legge. I Suoi dati personali saranno trattati in forma cartacea e/o mediante strumenti elettronici, informatici e/o telematici e, comunque, con logiche e modalità strettamente indispensabili in rapporto alle finalità del trattamento. Specifiche misure di sicurezza sono state adottate dal titolare del trattamento dei dati per prevenire la perdita dei dati, usi illeciti o non corretti ed accessi non autorizzati. Il conferimento dei Suoi dati personali è facoltativo ma, strettamente necessario per le finalità precedentemente indicate e l'eventuale Suo rifiuto, in qualità di interessato, di conferire i dati personali, comporterà il mancato adempimento delle stesse. I Suoi dati personali saranno trattati da soggetti appositamente nominati dal titolare del trattamento dei dati in qualità di responsabili del trattamento dei dati e/o incaricati del trattamento dei dati; tali soggetti tratteranno i Suoi dati solo se necessario allo svolgimento dei compiti loro assegnati dal titolare del trattamento dei dati e solo limitatamente ai dati necessari allo svolgimento di tali compiti, compiendo le sole operazioni necessarie allo svolgimento dei compiti stessi. I Suoi dati personali potranno essere comunicati, a seconda dei casi, a eventuali soggetti terzi, solo qualora necessario per adempiere alle finalità precedentemente indicate e solo previo Suo consenso. I Suoi dati personali non saranno oggetto di diffusione. Inoltre, solo qualora fornisca un esplicito consenso facoltativo (barrando l'apposita casella di espressione del consenso), il titolare del trattamento dei dati potrà trattare i Suoi dati personali anche per inviare comunicazioni informative/commerciali/promozionali, attraverso modalità "tradizionali" (a titolo di esempio, posta cartacea e telefonate con operatore) e/o quelle di cui all'art. 130, commi 1 e 2 del D.Lgs 196/03 (a titolo di esempio, fax, email, sms, mms, etc...) ai recapiti che Lei vorrà, eventualmente, indicarci all'atto della compilazione del presente coupon. La scelta di conferire o meno il consenso per quest'ultimo trattamento di dati è assolutamente facoltativa e, l'eventuale rifiuto di conferire il consenso, non ostacolerà in alcun modo la gestione della Sua richiesta di acquisto (a titolo di esempio, abbonamento alla nostra rivista, acquisto di specifiche pubblicazioni, acquisto di numeri arretrati della nostra rivista, etc...) e degli adempimenti connessi. Inoltre, la scelta di conferire il consenso per tale trattamento di dati potrà essere modificata in qualsiasi momento successivo, in tutto o in parte, comunicandolo al titolare del trattamento dei dati, inviando una specifica comunicazione ai seguenti recapiti: **MAIL** info@piuquado.com - **FAX** 059/821977. In ogni momento potrà esercitare i diritti previsti dal D. Lgs 196/03 all'Art. 7. "Diritto di accesso ai dati personali ed altri diritti", come riportati integralmente all'interno della informativa privacy dettagliata, consultabile collegandosi al seguente link: <http://www.piuquado.com/privacy> Il titolare del trattamento dei dati è **QUADÒ EDITRICE SRL**, con sede legale in via Cesare della Chiesa n. 133, a Modena (Mo), cap. 41126, P.I. n. 02554010369, nella persona del proprio legale rappresentante pro tempore. Il titolare del trattamento non ha nominato responsabili del trattamento dei dati.

Dichiaro di aver preso visione della informativa privacy e:

➤ autorizzo il trattamento dei miei dati personali per dare corso alla mia richiesta di acquisto (a titolo di esempio, abbonamento alla nostra rivista, acquisto di specifiche pubblicazioni, acquisto di numeri arretrati della nostra rivista, etc...).

FIRMA

➤ autorizzo il titolare del trattamento dei dati a inviarmi comunicazioni informative/commerciali/promozionali, attraverso modalità "tradizionali" (a titolo di esempio, posta cartacea e telefonate con operatore) e/o quelle di cui all'art. 130, commi 1 e 2 del D.Lgs 196/03 (a titolo di esempio, fax, email, sms, mms, etc...) ai recapiti indicati all'atto della compilazione del coupon.

FIRMA

in edicola



Con "piùCUCINA" scoprirai
come è facile e divertente diventare...
un grande chef!

FACKELMANN®

zenker®

Pronti ad accendere il forno
con gli stampi speciali di
Zenker By Fackelmann?



C'è tutto un mondo da scoprire...



www.fackelmann.it info@fackelmann.it